

## SCD91CMX9

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Glaskeramikhäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709217433
Energiklass	A



## Estetisk linje



<b>Design</b>	Standard	<b>Kontrollvred</b>	Smeg Classic
<b>Ytbehandling kontrollpanel</b>	Rostfritt stål	<b>Färg på vred</b>	Rostfritt stål
<b>Estetik</b>	Classic	<b>Antal vred</b>	7
<b>Logotyp</b>	Stansad	<b>Färg screentryck</b>	Svart
<b>Färg</b>	Rostfritt stål	<b>Typ av display</b>	Elektronisk 5 knappar
<b>Position logga</b>	Panel under ugnen	<b>Lucka</b>	Med 2 horisontella paneler
<b>Finish</b>	Sidenmatt	<b>Typ av ugnsglas</b>	Stopsol
<b>Bakkantslist</b>	Ja	<b>Ugnshandtag</b>	Smeg Classic
<b>Serie</b>	Concerto	<b>Färg på handtag</b>	Borstat rostfritt stål
<b>Färg på ram runt häll</b>	Rostfritt stål	<b>Ugnsutrymme</b>	Dörr
<b>Typ av kontroller</b>	Vred	<b>Stödfötter</b>	Silver

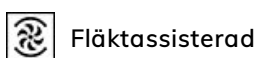
## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 8

Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Fläktassisterad



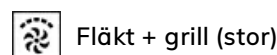
Varmluft



Eco



Stor grill



Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

## Rengöringsfunktioner



## Tekniska egenskaper - häll



### Totalt antal kokzoner 5

Vänster fram - Keramisk-enkel - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Vänster bak - Keramisk-enkel - 2.00 kW - Ø 20.0 cm

Mitten - Keramisk -förlängningsbar - 1.40 - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Höger bak - Keramisk-dubbel - 0.70 - 2.00 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Höger fram - Keramisk-enkel - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Indikator för vald zon Ja Indikationslampa restvärme Ja

## Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal fläktar	2	Avtagbar innerlucka	Ja
Nettovolym 1:a ugn	115 l	Antal glas i ugnsluckan	3
Bruttovolym 1:a ugn	129 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Material ugn	Ever Clean emalj	Säkerhetstermostat	Ja
Antal hyllplan	5	Kylsystem	Tangentialt
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	371x724x418 mm
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Effekt lampa	40 W	Effekt undervärme	1700 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Effekt övervärme	1200 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Grillelement	1700 W
Luckhängning	Underhängd	Värmeelement bred grill - effekt	2 900 W
Avtagbar lucka	Ja	Effekt varmluftselement	2 x 1 550 W
Innerlucka i helglas	Ja	Typ av grill	Elektrisk

## Alternativ för huvudugn

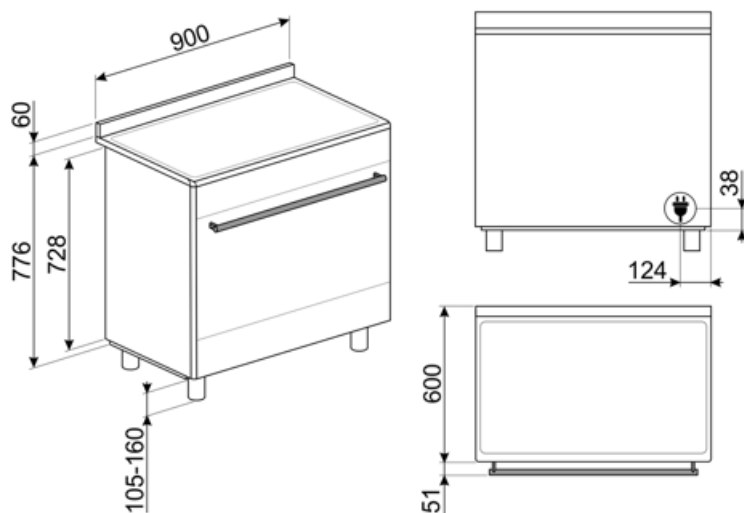
Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

## Standardtillbehör - huvudugn och häll

Galler med bakre stopp	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Ugnsgaller	1

## Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	11600 W	Längd på kabel	190 cm
Ström	31 A	Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Spänning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spänning (V)	380-415 V	Typ av kopplingsplint	3 Polig
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas	Typ av kontakt	Nej



## Kompatibela Tillbehör

### AIRFRY9

Galler för luftfritös AIRFRY Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

\*\*Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### KIT600SNL-9

Täcklist för spisens baksida, passar 90 cm Concerto-spisar



### KITH95

Höjningskit (910-960), rostfritt stål



### PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

\*\*Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### KIT90X9-1

Stänkskydd 90 x 60 cm, rostfritt stål, för Concerto-spisar



### KITPDQ

Ben till Spisar 70-100mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



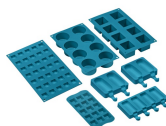
### SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar





















### SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



## Symbols glossary

 A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family	 Installation i stapel
 Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.	 3 Skikt glas i luckan
 Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.	 Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
 Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning	 Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.
 Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.	 ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
 Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.	 Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
 Glaskeramik: Spisens bas är tillverkad av glaskeramik. Uppvärmningen sker med hjälp av Hi-Light-elementen.	 Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
 Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.	 Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
 Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.	 Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonen som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Kontrollvred