

SCD91CMX9

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Keraaminen
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709217433
Energialuokka	A



Estetiikka



Estetiikka	Classic	Säätimet	Smeg Classic
Sarja	Concerto	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Design	Stantardi	Säätimien lukumäärä	7
Väri	Ruostumaton teräs	Väripainatus	Musta
Pinnan viimeistely	Harjattu	Näytön tyyppi	5 elektronista painiketta
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Ruostumaton teräs	Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia
Logo	Kohokuvioitu	Lasin tyyppi	Stopsol
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	Kahva	Smeg Classic
Seisova	Kyllä	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Tason väri	Ruostumaton teräs	Säilytystila	Luukku
Säätimien tyyppi	Säätimet	Jalat	Hopea

Ohjelmat/toiminnot

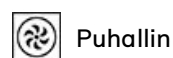
Keitto-ohjelmien lukumäärä 8
Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



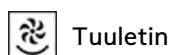
Eco



Suuri grilli

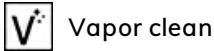


Grilli tuulettimella (suuri)



Tuuletin

Puhdistustoiminnot



Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 5

Edessä vasemmalla - Keraaminen, yksi - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Takana vasemmalla - Keraaminen, yksi - 2.00 kW - Ø 20.0 cm

Keskellä - Keraaminen, voidaan laajentaa - 1.40 - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Takana oikealla - Keraaminen, kaksois - 0.70 - 2.00 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Edessä oikealla - Keraaminen, yksi - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Valitun alueen ilmaisu Kyllä

Jälkilämmön ilmaisin Kyllä

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Tuulettimen numero 2

Nettotilavuus, 1. uuni 115 l

Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni 129 l

Uunin sisämateriaali Ever Clean -emali

Hyllyjen määrä 5

Hyllyjen tyyppi Metalliliteet

Valojen tyyppi Halogeeni

Valoteho 40 W

Aika-asetus Aloitus ja pysäytys

Valaistus luukun ollessa auki Kyllä

Oven avaaminen Luukku alhaalla

Irrotettava luukku Kyllä

Sisäluukku kokolasia Kyllä

Irrotettava sisäluukku Kyllä

Luukun lasien määrä 3

Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä 2

Turvatermostaatti Kyllä

Jäähdytysjärjestelmä Tangentiaalinen

Uunin nettosisämitat (k x l x s) 371x724x418 mm

Lämpötilansäätö Sähkömekaaninen

Alavastuksen teho 1700 W

Ylävastuksen teho 1200 W

Grillivastus 1700 W

Suuren grillin teho 2900 W

Kiertoilmavastuksen teho 2 x 1550 W

Grillin tyyppi Sähkö

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin Kyllä

Äänimerkki Kyllä

kypsennyksen päättyessä

Vähimmäislämpötila 50 °C

Enimmäislämpötila 260 °C

Pääuunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys 1

20 mm syvä uunipelti 1

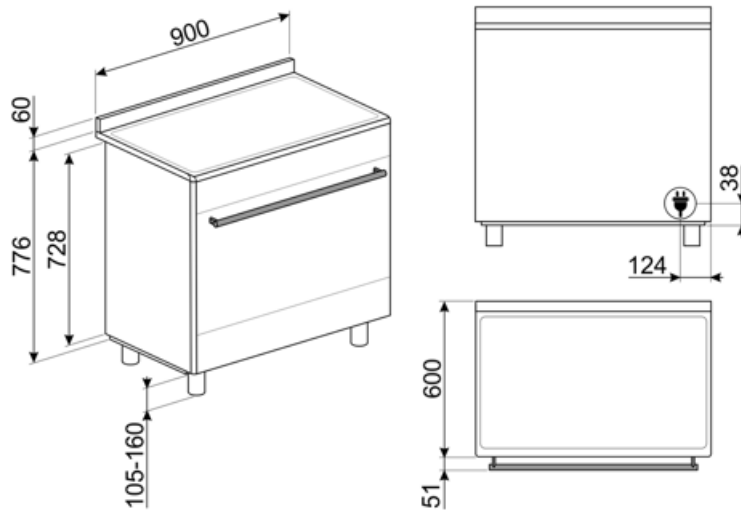
40mm syvä uunipelti 1

Uuniritilä 1

Sähköliitântä

Sähköliitântä	11600 W
Virta	31 A
Jännite	220-240 V
Jännite 2 (V)	380-415 V
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe

Sähköjohdon pituus (cm)	190 cm
Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Taajuus	50/60 Hz
Pääte	3 napainen



Not included accessories

AIRFRY9

Ilmafriteerausteline AIRFRY .
Ihanteellinen perinteiseen uunissa
friteeraukseen, mutta vähemmällä
kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta
voit paistaa nopeasti ja helposti
esimerkiksi ranskalaisia perunoita,
friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja
täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



GTP

**Osittain ulosvedettävät
teleskooppikiskot (1 taso)** Ulosveto<:
300 mm Materiaali: Kiillotettu
ruostumaton teräs AISI 430



KIT600SNL-9

Peitelista tason takapuolelle, soveltuu
90 cm:n Concerto-liesille



KITH95

Korkeuden lisäyssarja (950 mm),
ruostumatonta terästä



PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva
leveys: 315 mm pituus: 325 mm



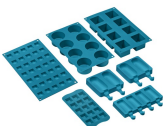
SCRP

Induction and ceramic hobs and
teppanyaki scraper



SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille,
mehupuikoille, konvehdeille, jäökuutioille
tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -
60°C – +230°C



BBQ9



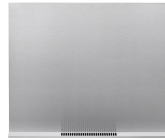
GTT

**Kokonaan ulosvedettävät
teleskooppikiskot (1 taso)** Ulosveto:
433 mm Materiaali: Kiillotettu
ruostumaton teräs AISI 430



KIT90X9-1

Roiskesuojaus, 90x60 cm,
ruostumatonta terästä, soveltuu
Concerto-liesille



KITPDQ

Korkeuden vähennyssarja (850 mm),
ruostumatonta terästä, liesille



PPR9

Pizzakivi ilman kahvoja
Neliönmuotoinen kivi: P64xK2,3xS37,5
cm Soveltuu myös kaasu-uuneille,
asetetaan ritilälle.

























SFLK1

Lapsilukko



Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Asennus torniin: Asennus torniin
	Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.		Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
	Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista		Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsytämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
	Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.		Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
	Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.		ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin
	Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.		Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
	Lasikeraamiikka: Tason alusta on valmistettu lasikeramiikasta. Lämmityksen suorittavat Hi-Light-lämmityselementit.		Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

-
- | | |
|---|--|
|  <p>Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.</p> |  <p>Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.</p> |
|  <p>Automaattinen avaus: joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvatomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.</p> |  <p>Jäännöslämmön ilmainen: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmainen näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.</p> |
|  <p>Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.</p> |  <p>Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.</p> |
|  <p>Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.</p> |  <p>Nuppien ohjaus</p> |

Benefit (TT)

Keittotasotyypinen keramiikka

Keraamiset keittotasot tarjoavat nopeaa kypsennystä ja tarkkaa lämpötilan hallintaa

Vapor Clean

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa.

Painikeohjaus

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yksinkertaisilla painikkeilla

Säilytystila

Enemmän tilaa alemman tilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen

True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalolaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

BBQ (valinnainen lisävaruste)

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)

Kylmä luukku

Ulkoinen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

Kaksoisturbiini

Uunissa on kaksi tuuletinta, joissa on kiertolämmityselementit, jotka mahdollistavat kypsennyksen kiertolämmöllä