

# SCD91CMX9

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Komfurstørrelse           | 90x60 cm            |
| Antal rummed energimærke  | 1                   |
| Hulrumsvarmekilde         | Elektrisk           |
| Komfur type               | Keramisk            |
| Hovedovn, type            | Termoventileret ovn |
| Rengøringssystem hovedovn | Damprens            |
| EAN-kode                  | 8017709217433       |
| Energieffektivitetsklasse | A                   |



## Æstetik



|                                      |                   |                          |                         |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------------|
| <b>Design</b>                        | Standard          | <b>Betjeningsknapper</b> | Smeg Classic            |
| <b>Kommandopanel finish</b>          | Rustfrit stål     | <b>Betjening farve</b>   | Rustfrit stål           |
| <b>Æstetik</b>                       | Classic           | <b>Ant. knapper</b>      | 7                       |
| <b>Logo</b>                          | Præget            | <b>Farve silketryk</b>   | Sort                    |
| <b>Farve</b>                         | Rustfrit stål     | <b>Display</b>           | elektronisk 5 knapper   |
| <b>Logoposition</b>                  | Panel under ovnen | <b>Låge</b>              | Med 2 vandrette paneler |
| <b>Finish</b>                        | Mat               | <b>Glastype</b>          | Stopsol                 |
| <b>Liste</b>                         | Ja                | <b>Håndtag</b>           | Smeg Classic            |
| <b>Serie</b>                         | Concerto          | <b>Håndtag farve</b>     | Børstet rustfrit stål   |
| <b>Farve på kogeplade</b>            | Rustfrit stål     | <b>Opbevaringsrum</b>    | Låge                    |
| <b>Type af betjeningsindstilling</b> | Betjeningsknapper | <b>Fødder</b>            | Sølv                    |

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 8

Traditionelle madlavningsfunktioner

|                                                                                                               |                                                                                                    |                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Statisk                    |  Med ventilator |  Varmluft                |
|  Eco                        |  Stor grill     |  Ventilator grill (stor) |
|  Ventilator-assisteret bund |                                                                                                    |                                                                                                               |

## Rengøringsfunktioner



## Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Keramisk - enkelt - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Bagest til venstre - Keramisk - enkelt - 2.00 kW - Ø 20.0 cm

Central - Keramisk - kan udvides - 1.40 - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Bagest til højre - Keramisk - dobbelt - 0.70 - 2.00 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Forrest til højre - Keramisk - enkelt - 1.20 kW - Ø 15.0 cm

Visning af valgt zone Ja Restvarmeindikator Ja

## Primær ovn tekniske egenskaber



|                          |                   |                                             |                  |
|--------------------------|-------------------|---------------------------------------------|------------------|
| Ventilatorantal          | 2                 | Aftagelige indvendig låge                   | Ja               |
| Nettovolumen, 1. rum     | 115 l             | Samlet antal lågeglast                      | 3                |
| Bruttovolumen, 1. hulrum | 129 l             | Antal termoreflekterende lågeglast          | 2                |
| Ovnrum materiale         | Ever Clean-emaile | Sikkerhedstermostat                         | Ja               |
| Antal hylder             | 5                 | Kølesystem                                  | Tangentiel       |
| Hyldetype                | Metalhylder       | Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD) | 371x724x418 mm   |
| Type af lamper           | Halogen           | Temperaturstyring                           | Elektro-mekanisk |
| Lys effekt               | 40 W              | Bund-varmelegeme effekt                     | 1700 W           |
| Tidsindstilling          | Start og stop     | Øvre varmelegeme - effekt                   | 1200 W           |
| Lys når ovnlågen åbnes   | Ja                | Grillelement                                | 1700 W           |
| Lågeåbning               | Flap ned          | Stor grill – effekt                         | 2900 W           |
| Aftagelig låge           | Ja                | Varmluftselement - effekt                   | 2 x 1550 W       |
| Inderlåge i fuldt glas   | Ja                | Grill-type                                  | Elektrisk        |

## Valg hovedovn

|                                   |    |                     |        |
|-----------------------------------|----|---------------------|--------|
| Timer                             | Ja | Min. temperatur     | 50 °C  |
| Lydalarm for slut på tilberedning | Ja | Maksimal temperatur | 260 °C |

## Medfølgende tilbehør hovedovn

|                |   |
|----------------|---|
| 40mm dyb plade | 1 |
|----------------|---|

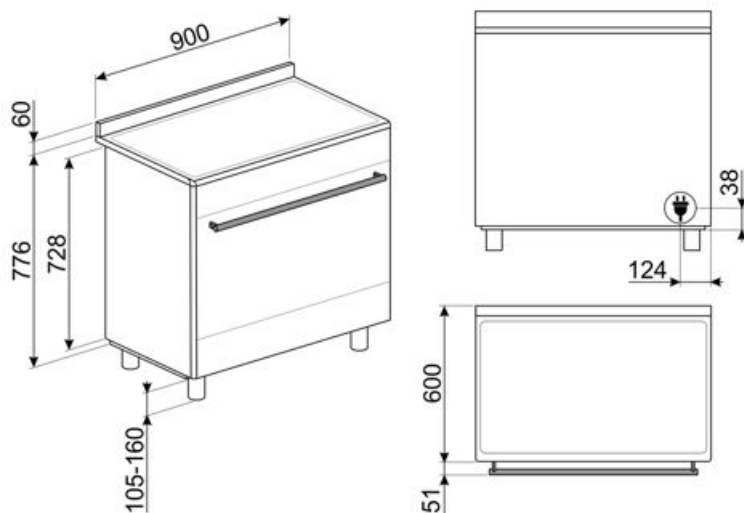
|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Rist med bag- og<br>sidesstop | 1 |
| 20 mm dyb plade               | 1 |

|               |   |
|---------------|---|
| Gitterindsats | 1 |
|---------------|---|

## Elektrisk tilslutning

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| Elektrisk klassificering            | 11600 W         |
| Nuværende                           | 31 A            |
| Spænding                            | 220-240 V       |
| Spænding 2 (V)                      | 380-415 V       |
| Type elektrisk kabel<br>installeret | Ja, enkeltfaset |

|                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| Strømforsyning<br>ledningslængde | 190 cm                   |
| Ledningstype                     | Ja, dobbelt- og trefaset |
| Frekvens                         | 50/60 Hz                 |
| Morsettiera                      | 3 ben                    |
| Stik                             | Nej                      |



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

**\*\*Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\*** Udtrækning: 300 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KIT600SNL-9

Dækstrimmel til kogeplade bagside, passer til 90 cm Concerto fritstående komfurer



### KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



### PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



### SFLK1

Børnesikring



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

**\*\*Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\*** Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KIT90X9-1

Splash back, 90x60 cm, rustfrit stål, til Concerto fritstående komfurer



### KITPDQ

Højdereducerende fødder (850 mm), rustfrit stål, til fritstående komfurer



### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



## Symbols glossary

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    | Installation i søjle: Installation i søjle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    | Triple glaslåger: Antal glaslåger.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatiske, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen |    | Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad. |
|  | Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatorassisteret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.                                                     |
|  | Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet                                              |
|  | Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet brunning til retter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Glaskeramisk: Kogepladens bund er lavet af glaskeramik. Opvarmning udføres af varmelegemerne Hi-Light.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Glas på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | Sidelys: To modstående sidelys øger synligheden inde i ovnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |



Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.



Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.



Knapbetjening