

SCD90IMX9-1

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709279240
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik

			
Design	Standard	Betjening farve	Rustfrit stål
Kommandopanel finish	Rustfrit stål	Ant. knapper	7
Æstetik	Classic	Farve silketryk	Sort
Logo	Præget	Display	elektronisk 5 knapper
Farve	Rustfrit stål	Låge	Helglas
Logoposition	Panel under ovnen	Glastype	Stopsol
Finish	Mat	Håndtag	Smeg rundt håndtag
Serie	Concerto	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Opbevaringsrum	Låge
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	Fødder	Sølv
Betjeningsknapper	Smeg Classic		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 8

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

Grill-type

Elektrisk

Valg hovedovn

Timer Ja
Lydalarm for slut på
tilberedning Ja

Min. temperatur 50 °C
Maksimal temperatur 260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

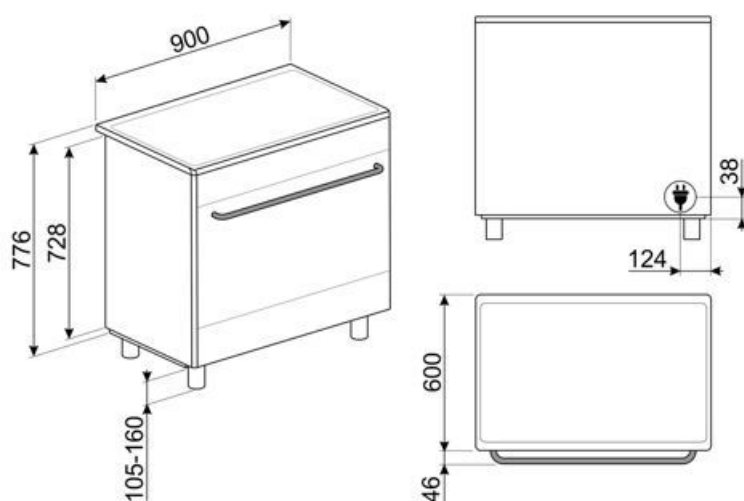
Rist med bag- og
sidesstop 1
20 mm dyb plade 1

40mm dyb plade 1
Gitterindsats 1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering 10600 W
Nuværende 46 A
Spænding 220-240 V
Spænding 2 (V) 380-415 V
Type elektrisk kabel Ja, enkeltfaset
installeret

Ledningstype Ja, dobbelt- og trefaset
Frekvens 50/60 Hz
Morsettiera 5 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



GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



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



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm 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

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



SFLK1

Børnesikring





SMOLD

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



TPKPLATE

Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

	Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.		Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
	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.
	ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.		Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, 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. Ventilatoreret 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.



Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.



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.



Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.



Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.



Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.



Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.



Sidelys: To modstående sidelygter 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.



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



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Knapbetjening