

SCB95CIX

| | |
|---------------------------------|--------------------|
| Categorie fornuis | 90x60 cm |
| Aantal ovens met energielabel | 1 |
| Cavity heat source | Elektrisch |
| Type kookplaat | Inductie |
| Type primaire oven | Thermogeventileerd |
| Reinigingssysteem primaire oven | Katalytisch |
| EAN-code | 8017709332037 |
| Energie-efficiëntieklasse | A |



Design



| | | | |
|----------------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Esthetiek | Classici | Kleur toetsen | Zwart |
| Series | Concerto | Aantal bedieningsknoppen | 7 |
| Kleur | RVS | Kleur serigrafie | Zwart |
| Afwerking | Geborsteld | Handgreep | Smeg Classici |
| Design | Standaard | Kleur handgreep | Geborsteld roestvrijstaal |
| Deur | Met 2 horizontale stroken | Type glas | Eclipse zwart glas |
| Kleur kookplaat | RVS | Pootjes | Zilver |
| Afwerking bedieningspaneel | RVS | Opbergruimte | Klep |
| Bedieningsknoppen | Smeg Classici | Logo | In reliëf |
| Kleur knoppen | RVS | Positie logo | Strook onder de oven |
| Display | DigiScreen | | |

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 8

Traditionele kookfuncties



Statisch



Geventileerd



Circulaire



ECO



Kleine grill



Grote vlak-grill



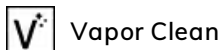
Fan grill (large)



Fan assisted bottom

Schoonmaak functie

Katalytisch



Opties kookplaat



| | | | |
|-----------------|----|---------------------------|--------------------|
| ECO-Logic optie | Ja | ECO-Logic optie - stappen | 3700, 4800, 7400 W |
|-----------------|----|---------------------------|--------------------|

Technische specificaties kookplaat

Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Linksachter - Inductie - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Technische specificaties primaire oven



| | | | |
|---|--------------------|---|--------------------|
| Aantal lampen | 2 | Uitneembaar glas binnendeur | Ja |
| Aantal ventilatoren | 2 | Aantal ruiten ovendeur | 3 |
| Netto inhoud | 115 l | Aantal thermo-reflecterende ruiten | 1 |
| Bruto inhoud 1e oven | 129 l | Veiligheidsthermostaat | Ja |
| Materiaal ovenruimte | Ever Clean emaille | Koelsysteem | Mantelkoeling |
| Aantal kookniveaus | 5 | Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd) | 371x724x418 mm |
| Type ovenrekken | Metalen zijsteunen | Temperatuurregeling | Elektro-mechanisch |
| Soort verlichting | Halogeen | Onderwarmte - vermogen | 1700 W |
| Vermogen lamp | 40 W | Bovenwarmte - vermogen | 1200 W |
| Instelling kooktijd | Start en stop | Grill - vermogen | 1700 W |
| Automatische inschakeling verlichting bij openen deur | Ja | Grote vlakgrill - vermogen | 2900 W |
| Deur openen | naar beneden | Circulatie - vermogen | 2 x 1550 W |
| Uitneembare ovendeur | Ja | Type grill | Elektrisch |
| Volledig glazen binnendeur | Ja | | |

Opties primaire oven

| | | | |
|-----------------------------------|----|---------------------|--------|
| Timer | Ja | Minimum temperatuur | 50 °C |
| Akoestisch signaal einde kooktijd | Ja | Maximum temperatuur | 260 °C |

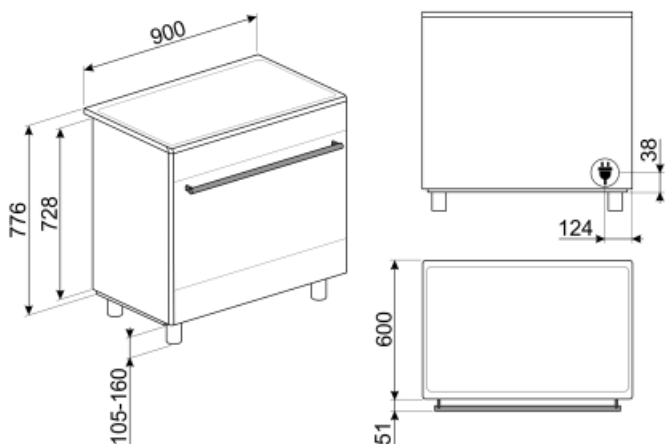
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



| | | | |
|----------------------------|---|---|---|
| Rek met achter- en zijstop | 1 | Katalyse-emaille wanden | 3 |
| Bakplaat (20 mm) | 1 | Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar | 1 |
| Bakplaat (40 mm) | 1 | Kerntemperatuurmeter | 1 |
| Inzetrooster | 1 | | |

Elektrische aansluiting

| | | | |
|----------------|-----------|----------------------------------|-----------------------------|
| Aansluitwaarde | 10600 W | Type of electric cable installed | Yes, Single phase |
| Stroom | 46 A | Type stroomkabel | Yes, Double and Three Phase |
| Spanning | 220-240 V | Frequentie | 50/60 Hz |
| Spanning 2 (V) | 380-415 V | Aansluitkast | 5 polig |



Accessoires niet inbegrepen

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



SFLK1

Kinderslot



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



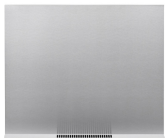
KIT600SNL-9

Cover strip for hob back side, depth 60mm, suitable for 90cm single oven Concerto cookers



KIT90X9-1

Splashback, stainless steel, 90cm, for Concerto cookers with single MF or gas oven



KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



AL90X9

Opstand geschikt voor 90cm Concertofornuizen met gaskookplaat en MF oven



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



AL90

Opstand geschikt voor concertofornuizen van 90 cm



PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



BBQ9



KITH95

Hoogte uitbreidingsset (min.13cm - max.19,5cm), roestvrij staal



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



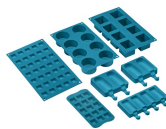
GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)

















SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren.
Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



Symbols glossary (TT)

| | | | |
|--|---|---|--|
|  | Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen. |  | 4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys |
|  | Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren. |  | ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken |
|  | A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie |  | Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen. |
|  | Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food. |  | Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen. |
|  | De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet). |  | Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors. |
|  | ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment |  | De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc. |
|  | De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden |  | Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel. |



Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



verlichting



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.