

## SCB92MX8

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709149963
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



## Estetisk linje











Estetikk	Classic	bryterne	Smeg Classic
Serie	Concerto	kontroller farge	Rustfritt stål
Design	Rund design	Antall kontroller	8
Farge	Rustfritt stål	Farge på silketrykk	Sort
Finish	Satinert	Type display	5 elektroniske knapper
Overflate	Rustfritt stål	Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
kommandopanel		Glasstype i ovnsdør	Stopsol
Logo	Preget	Håndtak	Smeg Classic
Posisjon logo	Panel under ovnen	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Kakefat	Ja	Oppbevaringsavdeling	Dør
Hettefarge	Rustfritt stål	Føtter	Sølv
Kasserollestativtype	Støpejern		
Type kontroll innstilling	Vridere		


## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	8
----------------------	---

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- |   |  |   |
|---|--|---|
|  Statisk            |  Varmluft             |  Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte) |
|  Eco                |  Liten grill          |  Stor grill                                      |
|  Vifte grill (stor) |  Vifte assistert base |   |

## Andre funksjoner

-  Tine etter tid

## Rengjøringsfunksjoner

Katalytisk

-  Damprens

Automatiske programmer

No

## Programmer/funksjoner – ekstraovn


Undervarmeelement + overvarmeelement



Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

- |   |   |  |
|---|---|--|
|  Statisk    |  Liten grill |  Stor grill |
|  Undervarme |   |  |

## Tekniske data – kokeplate

-  **Antall tilberedningssoner** 5
- Venstre foran - Gass - RP - 3.00 kW  
Venstre bak - Gass - SRD - 1.80 kW  
Midten - Gass - URP - 3.50 kW  
Høyre bak - Gass - SRD - 1.80 kW  
Høyre foran - Gass - AUX - 1.00 kW
- |  |          |                               |                   |
|--|----------|-------------------------------|-------------------|
| <b>Brennere</b>                          | Standard | <b>Gass sikkerhetsarmatur</b> | Ja                |
| <b>Automatisk elektronisk aktivering</b> | Ja       | <b>Brennerlokk</b>            | Mattsort emaljert |

## Tekniske data – hovedovn



<b>Antall lamper</b>	1	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja
<b>Vifte nummer</b>	1	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3
<b>Nettovolum, stekeovn 1</b>	70 l	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	1
<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	79 l	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-omalje	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	360X460X425 mm
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Lystype</b>	Halogen	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	1200 W
<b>Lyseffekt</b>	40 W	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	1000 W
<b>Tidsinnstilling</b>	Start og stopp	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Lampe tennes når dør åpnes</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Avtakbar dør</b>	Ja	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2000 W
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisk

## Funksjoner for hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Laveste temperatur</b>	50 °C
<b>Lydsignal for tilberedningsslutt</b>	Ja	<b>Høyeste temperatur</b>	260 °C

## Tekniske data – ekstraovn



<b>Nettovolum, stekeovn 2</b>	35 l	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3
<b>Nettovolum, stekeovn 2</b>	36 l	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	1
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-omalje	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Antall hyller</b>	4	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	311x206x418 mm
<b>Antall lamper</b>	1	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Lystype</b>	Glødelampe	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	700 W
<b>Lyseffekt</b>	25 W	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	600 W
<b>Avtakbar dør</b>	Ja	<b>Grillelement</b>	1300 W
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	1900 W
<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisk

## Funksjoner for ekstraovn

<b>Laveste temperatur</b>	50 °C	<b>Høyeste temperatur</b>	245 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

## Standardtilbehør – hovedovn

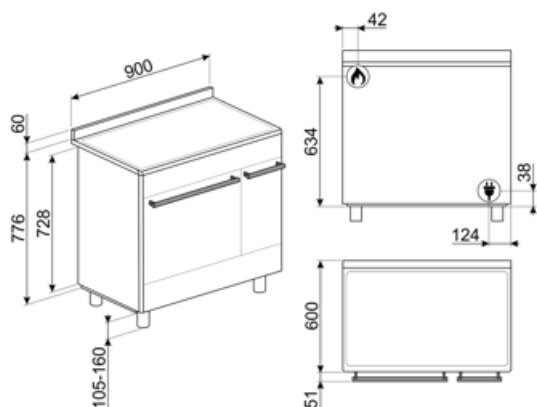
Espressoholder	1	40mm ovnsbrett	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
20 mm ovnsbrett	1	Katalytiske paneler	3

## Standardtilbehør – ekstraovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
Bakebrett, maksiovn	1		

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	5200 W	Lengde på strømledning (cm)	120 cm
Strøm	23 A	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Spenning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	5-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase		



## Compatible Accessories

### AIRFRY

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.



### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### AL90X9

Pyntelist egnet for 90 cm Concerto komfyrer SX91



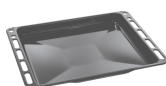
### BG6090-1

Grillplate i støpejern egnet for Concerto komfyrer



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



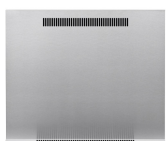
### KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



### KITPC92X9

Veggplate 90x60 cm, rustfritt stål, for Concerto-komfyrer, hulrom dobbel pyrolyse



### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



### SFLK1

Barnesikring





### SMOLD

















Sett med 7 silikonformer for iskrem, softis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C

















### STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.

## Symbols glossary

 <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>	 <p>Bryterknottkontroll</p>
 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>	 <p>Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.</p>
 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking</p>
 <p>Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.</p>	 <p>Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.</p>
 <p>Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.</p>	 <p>Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.</p>
 <p>Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.</p>	 <p>Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.</p>
 <p>ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret</p>	 <p>Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.</p>

-  Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
-  Lampe
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  Ovnkammeret har 5 forskjellige steknivåer.
-  Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  Ovnkammeret har 4 forskjellige steknivåer.
-  Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.
-  Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

---

## Benefit (TT)

---

### Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

### Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

### Knappekontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med enkle knapper

### Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

### Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlagning inne i ovnsrommet.

### Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

### Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

#### **Kald dør**

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

#### **Pizza-stein (ekstra tilbehør)**

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

#### **BBQ (ekstra tilbehør)**

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

#### **Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

#### **Enkel turbin**

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme

#### **Katalyse**

Enkel rengjøring av ovnen ved bruk av katalytiske paneler i ovnsrommet

Denne permanente prosessen tillater kontinuerlig rengjøring og avfetting av de tre veggene i ovnsrommet, og starter fettforbrenning når ovnen når 200°C.