

# SCB92MN8

Komfurstørrelse  
 Antal rummed energimærke  
 Hulrumsvarmekilde  
 Komfur type  
 Hovedovn, type  
 Primær ovntype  
 Rengøringsystem hovedovn  
 EAN-kode  
 Energieffektivitetsklasse  
 Energieffektivitetsklasse, andet rum

90x60 cm  
 2  
 Elektrisk  
 Gas  
 Termoventileret ovn  
 Statisk  
 Damprens  
 8017709149987  
 A  
 A



## Æstetik



**Design** Standard  
**Kommandopanel finish** Metalemaljeret  
**Æstetik** Classic  
**Logo** Samlet  
**Farve** Sort  
**Logoposition** Panel under ovnen  
**Liste** Ja  
**Serie** Concerto  
**Farve på kogeplade** Rustfrit stål  
**Pandeholder type** Støbejern  
**Type af betjeningsindstilling** Betjeningsknapper









**Betjeningsknapper** Smeg Classic  
**Betjening farve** Rustfrit stål  
**Ant. knapper** 8  
**Farve silketryk** Sølv  
**Display** elektronisk 5 knapper  
**Låge** Med 2 vandrette paneler  
**Glastype** Stopsol  
**Håndtag** Smeg Classic  
**Håndtag farve** Børstet rustfrit stål  
**Opbevaringsrum** Låge  
**Fødder** Sølv

## Programmer/Funktioner


Ant. madlavningsfunktioner

8

## Traditionelle madlavningsfunktioner

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  Statisk                 |  Varmluft                   |  Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator) |
|  Eco                     |  Lille grill                |  Stor grill                                  |
|  Ventilator grill (stor) |  Ventilator-assisteret bund |   |

## Andre funktioner

-  Optøning efter tid

## Rengøringsfunktioner

-  Damprens

## Automatiske programmer




No

## Programmer/funktioner ekstra ovn

### Nederste element + øverste element



### Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

- |  |   |  |
|--|---|--|
|  Statisk |  Lille grill         |  Stor grill |
|  Bund    |  Bund med ventilator |  |

## Komfur tekniske egenskaber

**UR**

### Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Gas - Hurtig - 3.00 kW

Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Central - Gas - UR - 3.50 kW

Bagest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW

Blus Standard

Gas sikkerhedsventiler Ja

Automatisk elektronisk tænding Ja

Kogepladeskjulere

Matsort emaljeret

## Primær ovn tekniske egenskaber



<b>Antal lamper</b>	1	<b>Samlet antal lågelegas</b>	3
<b>Nettovolumen, 1. rum</b>	70 l	<b>Antal termoreflekterende lågelegas</b>	1
<b>Bruttovolumen, 1. hulrum</b>	79 l	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaalje	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	360X460X425 mm
<b>Hylde type</b>	Metalhylder	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	1200 W
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Øvre varmelegeme - effekt</b>	1000 W
<b>Tidsindstilling</b>	Start og stop	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Lys når ovnlågen åbnes</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Aftagelig låge</b>	Ja	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2000 W
<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja	<b>Grill-type</b>	Elektrisk
<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja		

## Valg hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Min. temperatur</b>	50 °C
<b>Lydalarm for slut på tilberedning</b>	Ja	<b>Maksimal temperatur</b>	260 °C

## Ekstra ovn tekniske egenskaber



<b>Netto volumen, 2. rum</b>	35 l	<b>Samlet antal lågelegas</b>	3
<b>Bruttovolumen, 2. rum</b>	36 l	<b>Antal termoreflekterende lågelegas</b>	1
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaalje	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Antal hylder</b>	4	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Hylde type</b>	Metalhylder	<b>Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)</b>	311x206x418 mm
<b>Antal lamper</b>	1	<b>Temperaturstyring</b>	Elektro-mekanisk
<b>Type af lamper</b>	Glødelampe	<b>Bund-varmelegeme effekt</b>	700 W
<b>Lys, effekt</b>	25 W	<b>Øverste varmeelement - effekt</b>	600 W
<b>Aftagelig låge</b>	Ja	<b>Grillelement - effekt</b>	1300 W
<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	1900 W
<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja	<b>Grill-type</b>	Elektrisk

## Valg ekstra ovn

<b>Min. temperatur</b>	50 °C	<b>Maksimal temperatur</b>	245 °C
------------------------	-------	----------------------------	--------

## Medfølgende tilbehør hovedovn

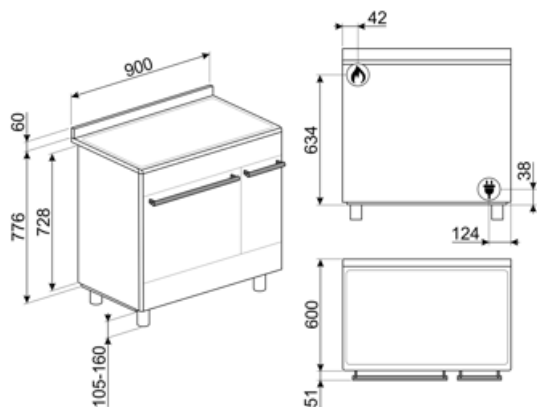
Espressoholder	1	40mm dyb plade	1
Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
20 mm dyb plade	1	Katalysepaneler	3

## Medfølgende tilbehør ekstra ovn

Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
Bageplade, maxi ovn	1		

## Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	5200 W	Strømforsyning	120 cm
Nuværende	23 A	ledningslængde	
Spænding	220-240 V	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Spænding 2 (V)	380-415 V	Frekvens	50/60 Hz
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	Morsettiera	5 ben
		Stik	Nej



## 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.



### AL90X9

Splashback der passer til 90 cm Concerto fritstående komfurer SX91



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### GTT

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



### KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



### KITPDQ

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



### AIRFRY2

Luffriture bakke. 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.



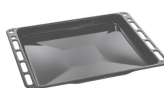
### BBQ

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.



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### GTP

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



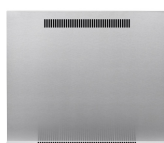
### KIT90N9

Splashback 90 cm, sort, til BU & BM fritstående komfurer

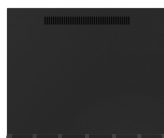


### KITPC92X9

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



### KITSB9MB



### PALPZ



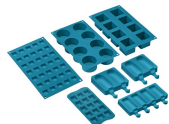
Pizzaspade med håndtag der kan foldes  
væk width: 315mm længde: 325 mm

### SFLK1



Børnesikring

### SMOLD



















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















### STONE



Rektangulært ildfast sten Ideel til at  
lave pizzaer med, med samme  
resultat som en typisk træfyret ovn.  
Kan også bruges til bage brød med,  
focacciaer og andre opskrifter som  
tærter, flan eller småkager  
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Symbols glossary

 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.</p>	 <p>Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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 bruning til retter.</p>	 <p>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.</p>

- 
- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | 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.   |    | Lys  |
|    | Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning. |    | Inderlåde i ren glas: Inderlåde 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.                               |
|    | Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.  |    | Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.   |
|    | Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.                   |    | Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.             |
|  | Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.  |  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.                           |
|  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.  |  | Knapbetjening  |

---

## Benefit (TT)

---

### Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

### Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

### Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

### Opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

### Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

### Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

### Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

### Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

### Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænklade

### Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

### AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

### **Kold låge**

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

### **Pizzasten (valgfrit tilbehør)**

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

### **BBQ (valgfrit tilbehør)**

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

### **Isotermisk hulrum**

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet