

## 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











Æstetik	Classic
Serie	Concerto
Design	Standard
Farve	Sort
Kommandopanel finish	Metalemaljeret
Logo	Samlet
Logoposition	Panel under ovnen
Liste	Ja
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


## Programmer/funktioner ekstra oven

- 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 oven tekniske egenskaber



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

## Valg hovedovn

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

## Ekstra ovn tekniske egenskaber



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

## Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	Maksimal temperatur	245 °C
-----------------	-------	---------------------	--------

## Medfølgende tilbehør hovedovn

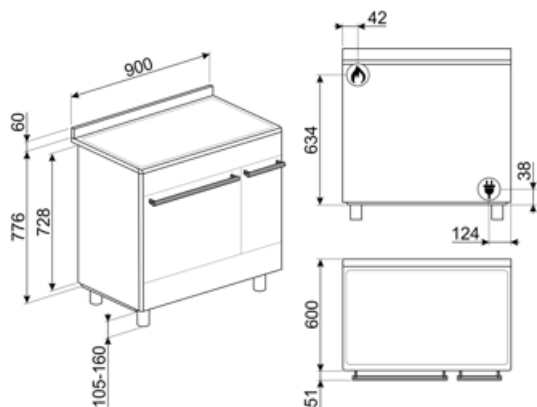
Espressoholder	1	40mm dyb plade	1
Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
20 mm dyb plade	1	Katalysepaneler	3

## 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



## Not included accessories



### KITPC92X9

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



### AL90X9

Splashback der passer til 90 cm Concerto fritstående komfurer SX91



### GTP

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



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### BG6090-1

Støbejernsgrillplade egnet til Concerto fritstående komfurer



### KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



### PPX6090-1

Grillplade i rustfrit stål egnet til 90 cm Concerto fritstående komfurer



### 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.



### 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.



### SFLK1

Børnesikring



### PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



### KITSB9MB



### KIT90N9

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



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### KITPDQ

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



### 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.

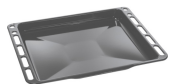
### PALPZ

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



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



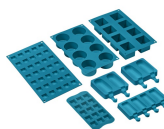
### GTT

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



























### SMOLD

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



## Symbols glossary (TT)

	Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.		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.
	Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.		Triple glaslåger: Antal glaslåger.
	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.
	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.		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.
	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.		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 bruning 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.

- 
- |  |   |
|--|---|
|  <p><b>Turbo:</b> 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.</p> |  <p><b>Gasovne</b> tilbyder øjeblikkelig varmestyring, reducerede tilberedningstider og evnen til at bage ved meget lavere temperaturer end elektriske ovne.</p>   |
|  <p><b>Inderlåge i ren glas:</b> Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>  |  <p><b>Glasset på inderlågen:</b> kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>   |
|  <p><b>Sidelys:</b> To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>  |  <p>Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.</p>   |
|  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p>   |  <p><b>Elektronisk betjening:</b> 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.</p> |
|  <p><b>Ultra hurtige brændere:</b> Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.</p>  |  <p><b>Vapor Clean:</b> En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p>  |
|  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>  |  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>  |
|  <p><b>Knapbetjening</b></p>   |   |



---

## Benefit (TT)

---

### 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.

### 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.

### Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

### Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

### Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

### Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

### Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

### Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

### Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

### Kold låge

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

#### **AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)**

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

#### **BBQ (valgfrit tilbehør)**

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

#### **Pizzasten (valgfrit tilbehør)**

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

#### **Opbevaringsrum**

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