

## SCB92MN8

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Staattinen
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709149987
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	A



## Estetiikka



Estetiikka	Classic	Säätimet	Smeg Classic
Sarja	Concerto	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Design	Stantardi	Säätimien lukumäärä	8
Väri	Musta	Väripainatus	Hopea
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Näytön tyyppi	5 elektronista painiketta
Logo	Koottu	Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	Lasin tyyppi	Stopsol
Seisova	Kyllä	Kahva	Smeg Classic
Tason väri	Ruostumaton teräs	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta	Säilytystila	Luukku
Säätimien tyyppi	Säätimet	Jalat	Hopea

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	8
----------------------------	---

## Perintieset paistotoiminnot

- |                              |              |   |
|------------------------------|--------------|---|
| Staattinen                   | Puhallin     | Turbo ( pyöreä lämpöelementti + alalämpö + ylälämpö + puhallin) |
| Eco                          | Pieni grilli | Suuri grilli  |
| Grilli tuulettimella (suuri) | Tuuletin     |   |

## Muut toiminnot

- Ajastettu sulatus

## Puhdistustoiminnot

- Vapor clean

## Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

### Ala- ja ylälämpö



### Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni

- |            |                   |              |
|------------|-------------------|--------------|
| Staattinen | Pieni grilli      | Suuri grilli |
| Alusta     | Tuuletettu alusta |              |

## Keittotason tekniset ominaisuudet

- Keittoalueita yhteensä 5**
- Edessä vasemmalla - Kaasu - RP - 3.00 kW  
Takana vasemmalla - Kaasu - SRD - 1.80 kW  
Keskellä - Kaasu - URP - 3.50 kW  
Takana oikealla - Kaasu - SRD - 1.80 kW  
Edessä oikealla - Kaasu - AUX - 1.00 kW
- |   |            |                              |                      |
|---|------------|------------------------------|----------------------|
| <b>Polttimet</b>                          | Tavallinen | <b>Kaasun turvasuuttimet</b> | Kyllä                |
| <b>Automaattinen elektroninen sytytys</b> | Kyllä      | <b>Polttimien suojukset</b>  | Mattamusta emalointi |

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	1	Luukun lasien määrä	3
Nettotilavuus, 1. uuni	70 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	79 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen määrä	5	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	360X460X425 mm
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valojen tyyppi	Halogeeni	Alavastuksen teho	1200 W
Valoteho	40 W	Ylävastuksen teho	1000 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	Grillivastus	1700 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Suuren grillin teho	2700 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Kiertoilmavastuksen teho	2000 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Irrotettava sisäluukku	Kyllä		

## Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C

## Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Toisen paistotilan nettotilavuus	35 l	Luukun lasien määrä	3
Bruttotilavuus, 2. uuni	36 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Turvatermostaatti	Kyllä
Hyllyjen määrä	4	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	311x206x418 mm
Valojen lukumäärä	1	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valon tyyppi	Hehkulamppu	Alavastuksen teho	700 W
Valoteho	25 W	Ylempi lämpöelementti - tehokkuus	600 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Grillivastus	1300 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Suuren grillin teho	1900 W
Irrotettava sisäluukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö

## Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C	Enimmäislämpötila	245 °C
--------------------	-------	-------------------	--------

## Pääuunin varusteet

40mm syvä uunipelti	1
---------------------	---

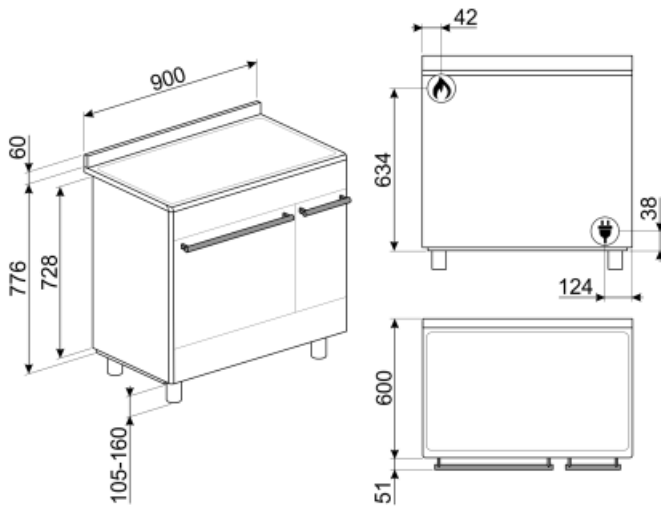
Espressokeittimen jalusta	1	Uuniritilä	1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Katalyysipuhdistuvat sivuseinät	3
20 mm syvä uunipelti	1		

## Lisäuunin varusteet

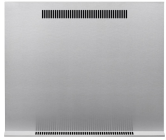
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Uuniritilä	1
Leivontapelti	1		

## Sähköliitännät

Sähköliitännät	5200 W	Sähköjohdon pituus (cm)	120 cm
Virta	23 A	Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Jännite	220-240 V	Taajuus	50/60 Hz
Jännite 2 (V)	380-415 V	Pääte	5 napaa
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe		



## Not included accessories



### KITPC92X9

Roiskesuojus, 90x60 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu Concerto-liesille, pyrolyttinen kaksoisaukko



### AL90X9

Roiskesuojalevy, joka soveltuu 90 cm:n Concert-liesille SX91



### GTP

\*\*Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto<: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



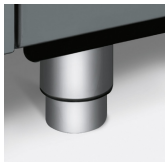
### BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



### BG6090-1

Valurautainen grillialusta, soveltuu Concerto-liesille



### KITH95

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), ruostumatonta terästä



### PPX6090-1

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu grillialusta, soveltuu 90 cm:n Concerto-liesille



### 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

Lapsilukko



### PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovelle mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasuuuneille, asetetaan ritilälle.



### KITSB9MB



### KIT90N9

Roiskesuojus, 90 cm, BU- ja BM-liesille



### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### KITPDQ

Korkeuden vähennyssarja (850 mm), ruostumatonta terästä, liesille

### 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.



### PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva  
leveys: 315 mm pituus: 325 mm



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



### STONE

Suorakulmainen paistokivi  
lhanteellinen pizzojen paistoon siten,  
että saadaan sama tulos kuin  
perinteisellä puu-uunilla. Voidaan  
käyttää myös leivän, focaccian ja  
muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai  
keksien valmistukseen Mitat P42 x  
K1,8 x S37,5 cm.



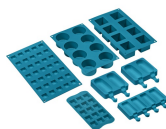
### GTT

\*\*Kokonaan ulosvedettävät  
teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto:  
433 mm Materiaali: Kiillotettu  
ruostumaton teräs AISI 430


















### SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille,  
mehupuikoille, konvehdeille,  
jääkuutioille tai ruoka-annoksille.  
Käytettävissä -60°C – +230°C



## Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.
-  Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsennykseen varten. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsennykseen varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
-  ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaitto toiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suositus on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin
-  Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.

-  Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahyllyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.
-  Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.
-  Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  Sivuvälöt: Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.
-  Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  Nappien ohjaus
-  Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  Kaasu-uunit tarjoavat välitöntä lämmön säätelyä, lyhyempiä kypsennysaikoja ja tilaisuuden paistaa paljon alhaisimmissa lämpötiloissa sähköuuneihin verrattuna.
-  Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.
-  Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.
-  Hörypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



---

## Benefit (TT)

---

### True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

### Kaasukeittotaso

Kaasu mahdollistaa lämmönlähteen jatkuvan hallinnan, ja lämpötilan muutos tapahtuu välittömästi

Lämpöparilla varustettu kaasunsyöttö katkaistaan liekin sammuttua lisäturvallisuutta varten.

### Vapor Clean

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa.

### Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

### Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

### Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

### Painikeohjaus

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yksinkertaisilla painikkeilla

### Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

### Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

### Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

### Kylmä luukku

Ulkoisen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

### AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

**BBQ (valinnainen lisävaruste)**

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

**Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)**

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)

**Säilytystila**

Enemmän tilaa alemman tilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen