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
Energiatehokkuusluokka, toinen uuni	A



Estetiikka

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

Automaattiset ohjelmat No

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

Polttimet	Tavallinen	**Kaasun turvasuuttimet**	Kyllä
Automaattinen elektroninen sytytys	Kyllä	**Polttimien suojukset**	Mattamusta emalointi

Pääuunin tekniset ominaisuudet



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

Vaihtoehdot, Uuni

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

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



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

Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C
Enimmäislämpötila	245 °C

Pääuunin varusteet

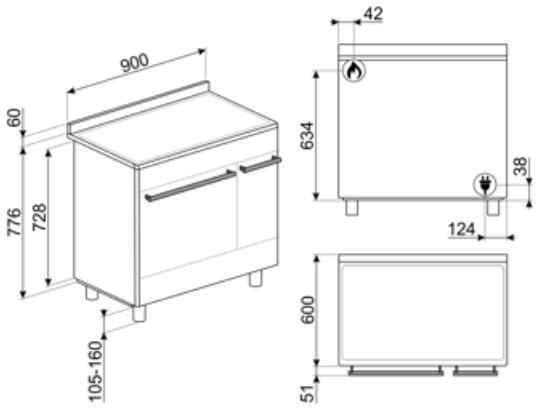
Espressokeittimen jalusta	1	**40mm syvä uunipelti**	1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	**Uuniritilä**	1
20 mm syvä uunipelti	1	**Katalyysipuhdistuvat sivuseinät**	3

Lisäuunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	**Uuniritilä**	1
Leivontapelti	1		

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä	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	**Sähköpistokkeen tyyppi**	Ei



Compatible Accessories



AIRFRY2

Air fryer -pelti. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



GTT

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



KITH95

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), ruostumatonta terästä



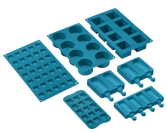
KITPDQ

Korkeuden vähennyssarja (850 mm), ruostumatonta terästä, liesille



PALPZ

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



SMOLD

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



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

Emaloitu pelti, 40mm syvä



GTP

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



KIT90N9

Roiskesuojus, 90 cm, BU- ja BM-liesille



KITPC92X9

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



KITSB9MB



SFLK1

Lapsilukko

Symbols glossary



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.



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 kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.



Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.



Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.



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.



ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, 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 suosituksena 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.

Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

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.

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.

Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähyllyä pienille ruoille ja alahyllyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.

Valo

Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa 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.

Nuppien ohjaus

Benefit (TT)

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.

Painikeohjaus

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yksinkertaisilla painikkeilla

Säilytystila

Enemmän tilaa alemman tilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen

True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

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

Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

Kylmä luukku

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

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)

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

BBQ (valinnainen lisävaruste)

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