

SCB92MN8

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	8017709149987
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje



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

Programmer/funksjoner

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

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



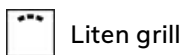
Varmluft



Turbo (varmluft undervarme +
overvarme + vifte)



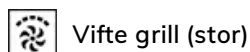
Eco



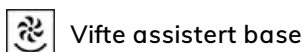
Liten grill



Stor grill

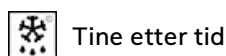


Vifte grill (stor)



Vifte assistert base

Andre funksjoner



Tine etter tid

Rengjøringsfunksjoner



Damprens

Automatiske programmer

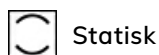
No

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Undervarmeelement + overvarmeelement



Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2



Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervarme



Vifte-assistert 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

Brennere Standard

Gass sikkerhetsarmatur Ja

Automatisk elektronisk
aktivering Ja

Brennerlokk Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper

1

Antall glass i ovnsdøren 3

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

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

Tekniske data – ekstraovn



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

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C	Høyeste temperatur	245 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

Standardtilbehør – hovedovn

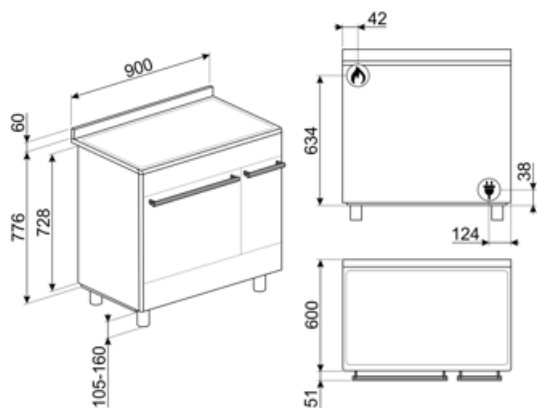
Espressoholder	1	40mm ovnsbrett	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
20 mm ovnsbrett	1	Katalytiske paneler	3

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	Støpseltype	Nei



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

Pyntelist egnet for 90 cm Concerto komfyrer SX91



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



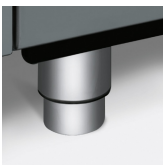
GTT

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



KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



PALPZ

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



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



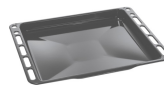
BBQ

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

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

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



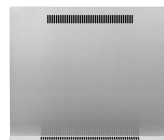
KIT90N9

Veggplate 90 cm, sort, for BU & BM komfyrer



KITPC92X9

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



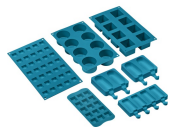
KITSB9MB



SFLK1

Barnesikring





SMOLD

















Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, 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

	Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Stablet installasjon: Stablet installasjon		Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
	Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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		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.
	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.		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.
	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.		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.
	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.		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
	Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevnt bruk av retten.		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.

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | 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. |  | Lampe |
|  | 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. |  | Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren. |
|  | Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep. |  | Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen. |
|  | Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer. |  | Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer. |
|  | 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. |  | Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt. |
|  | 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. |
|  | Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter. |  | Bryterknottkontroll |

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 matlaging 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