

## SCB92MX8

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Statisk
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709149963
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A











## Æstetik

			
Æstetik	Classic	Display	elektronisk 5 knapper
Serie	Concerto	Farve på knapper	Sort
Farve	Rustfrit stål	Ant. knapper	8
Finish	Børstet	Farve silketryk	Sort
Design	Standard	Håndtag	Smeg Classic
Låge	Med 2 vandrette paneler	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Liste	Ja	Glastype	Stopsol
Pandeholder type	Støbejern	Fødder	Sølv
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Opbevaringsrum	Låge
Kommandopanel finish	Rustfrit stål	Logo	Præget
Betjeningsknapper	Smeg Classic	Logoposition	Panel under ovnen
Betjening farve	Rustfrit stål		


## 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 |   |


## Rengøringsfunktioner

- Katalytisk  Damprens



## Andre funktioner

-  Optøning efter tid


## 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 lågeglas</b>	3
<b>Nettovolumen, 1. rum</b>	70 l	<b>Antal termoreflekterende lågeglas</b>	1
<b>Bruttovolumen, 1. hulrum</b>	79 l	<b>Sikkerhedstermostat</b>	Ja
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaile	<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 lågeglas</b>	3
<b>Bruttovolumen, 2. rum</b>	36 l	<b>Antal termoreflekterende lågeglas</b>	1
<b>Ovnrum materiale</b>	Ever Clean-emaile	<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

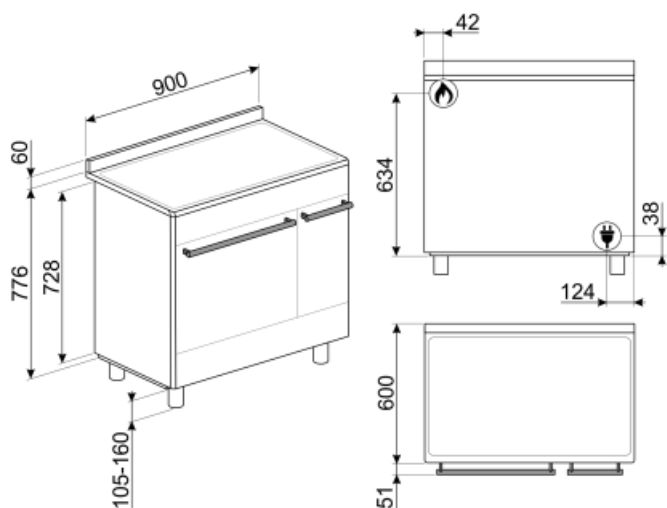
Espressoholder	1	40mm dyb plade	1
Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
20 mm dyb plade	1	Katalysepaneler	3

## Medfølgende tilbehør ekstra ovn

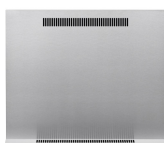
Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
Bageplade, maxi ovn	1		

## 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



## Not included accessories



### KITPC92X9

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

### 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.



### BG6090-1

Støbejernsgrillplade egnet til Concerto fritstående komfurer



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### KITPDQ

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



### PPX6090

Grillplade i rustfrit stål egnet til 90 cm Concerto fritstående komfurer

### AL90X9

Splashback der passer til 90 cm Concerto fritstående komfurer SX91



### GTP

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



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### 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.



### 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.



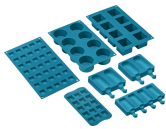
### GTT

\*\*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



### PALPZ

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





























### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



## Symbols glossary (TT)

-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  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 nedefra 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.
-  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.
-  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.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  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
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedefra 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.
-  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
-  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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Inderlåg i ren glas: Inderlåg i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>  |  <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>   |
|  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>  |  <p>Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.</p>  |
|  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p>  |  <p>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.</p>                   |
|  <p>Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.</p>  |  <p>Vapor Clean: 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>   |



## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Gas hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Catalysis**

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

### **Storage compartment**

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils