SCB92MX8

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



Æstetik

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

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

Katalytisk

 Damprens

Automatiske programmer No

Programmer/funktioner ekstra ovn

Nederste element + øverste element 

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

 Statisk

 Lille grill

 Stor grill

 Bund

Komfur tekniske egenskaber



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



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

Valg hovedovn

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

Ekstra ovn tekniske egenskaber



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

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C
Maksimal temperatur	245 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

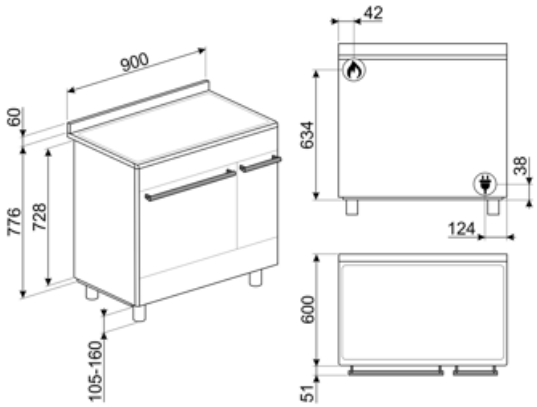
Espressoholder	1	**40mm dyb plade**	1
Rist med bag- og sidestop	1	**Gitterindsats**	1
20 mm dyb plade	1	**Katalysepaneler**	3

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

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

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	5200 W	**Strømforsyning ledningslængde**	120 cm
Nuværende	23 A	**Ledningstype**	Ja, dobbelt- og trefaset
Spænding	220-240 V	**Frekvens**	50/60 Hz
Spænding 2 (V)	380-415 V	**Morsettiera**	5 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	**Stik**	Nej



Compatible Accessories



AIRFRY2

Luftfriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



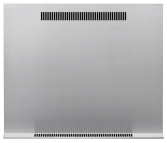
BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

Udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



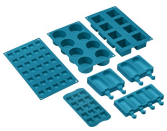
KITPC92X9

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



PALPZ

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



SMOLD

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

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

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



KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



KITPDQ

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



SFLK1

Børnesikring

Symbols glossary



Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.



Installation i søjle: Installation i søjle



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 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.



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



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 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.



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.

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.

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.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.

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.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Lys

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Knapbetjening

Benefit (TT)

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.

Knapkontrol

Nem og intuitiv timerindstilling med enkle knapper

Opbevaringsrum

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

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.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

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

Kold låge

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

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

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

BBQ (valgfrit tilbehør)

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

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme

Katalyse

Nem ovnrengøring ved brug af katalytiske paneler i hulrummet

Denne permanente proces tillader kontinuerlig rengøring og affedtning af de tre hulrumsvægge, og starter dens fedtoxidationsfase, når ovnen når 200°C.