

SCB92MX8

Dimensiune aragaz	90x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	2
Sursă de căldură pentru cavitare	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Gaz
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Tipul celui de-al doilea cuptor	Static
Sistem de curățare a cuptorului principal	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709149963
Clasa de eficiență energetică	A
Clasa de eficiență energetică, a doua cavitare	A



Estetică



Estetică	Classica	Butoane rotative de control	Smeg Classic
Serie	Concerto	Controlează culoarea	Oțel inoxidabil
Design	Standard	Nr. de controale	8
Culoare	Oțel inoxidabil	Serigraphy colour	Black
Finisaj	Satin	Afișaj	5 butoane electronice
Finalizare panou de comandă	Oțel inoxidabil	Ușă	Cu 2 benzi orizontale
Siglă	Embossed	Tip sticlă	Stopsol
Logo position	Facia below the oven	Mâner	Smeg Classic
În picioare	Da	Culoare mâner	Oțel inoxidabil periat
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Compartiment de stocare	Ușă
Tip de suporturi pentru cuve	Fontă	Picioare	Argint
Tip de setare de control	Butoane rotative de control		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	8
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit



Static



Circulare



Turbo



Eco



Grătar mic



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Partea inferioară asistată de
ventilator

Alte funcții



Dezghețare în funcție de timp

Funcții de curățare

Catalizator



Curățare cu vapori

Programe automate

No

Programe/funcții cuptor auxiliar

Bottom element + fan

No

Bottom element + Upper element



Funcții tradiționale de gătit, cavitatea 2



Static



Grătar mic



Grătar mare



Partea inferioară

Caracteristici tehnice plită

UR

Nr. total de zone de gătit 5

Față stânga - Gaz - Rapid - 3.00 kW

Spate stânga - Gaz - Semirapid - 1.80 kW

Central - Gaz - UR - 3.50 kW

Spate dreapta - Gaz - Semirapid - 1.80 kW

Față dreapta - Gaz - AUX - 1.00 kW

Tip de arzătoare cu gaz Standard

Supape de siguranță
pentru gaz

Da

Aprindere electronică
automată

Da

Capace de arzător

Emailat negru mat

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini	1
Număr ventilator	1
Volumul net al cavității	70 l
Volum brut, prima cavitate	79 l
Material cavitate	Email mereu curat
Nr. de rafturi	5
Tip de rafturi	Rafturi metalice
Tip lumină	Halogen
Puterea de iluminare	40 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da
Ușă detașabilă	Da
Ușă interioară din sticlă plină	Da

Ușă interioară detașabilă	Da
Nr. total de uși de sticlă	3
Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	1
Termostat de siguranță	Da
Sistemul de răcire	Tangențial
Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360X460X425 mm
Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Element gril	1700 W
Grătar mare – Putere	2700 W
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W
Tip grătar	Electric

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	260 °C

Caracteristici tehnice ale cuptorului secundar



Volumul net al celei de-a doua cavități	35 l
Volum brut, a doua cavitate	36 l
Material cavitate	Email mereu curat
Nr. de rafturi	4
Tip de rafturi	Rafturi metalice
Nr. lumini	1
Tip lumină	Incandescent
Puterea de iluminare	25 W
Ușă detașabilă	Da
Ușă interioară din sticlă plină	Da
Ușă interioară detașabilă	Da

Nr. total de uși de sticlă	3
Nr. uși de sticlă termoreflectorizante	1
Termostat de siguranță	Da
Sistemul de răcire	Tangențial
Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	311x206x418 mm
Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Element de încălzire inferior – Putere	700 W
Element de încălzire superior – Putere	600 W
Element grătar – Putere	1300 W
Grătar mare – Putere	1900 W
Tip grătar	Electric

Opțiuni cuptor auxiliar

Temperatură minimă 50 °C

Temperatură maximă 245 °C

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită

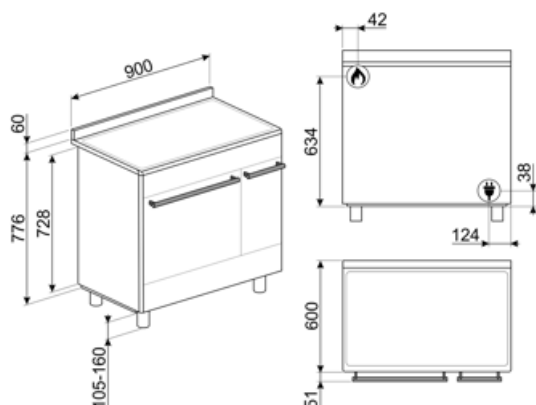
Stand Moka	1	Tavă adâncă de 40 mm	1
Raft cu oprire spate și laterală	1	Plasă grătar	1
Tavă adâncă de 20 mm	1	Panouri catalitice	3

Accesorii incluse pentru cuptorul secundar

Raft cu oprire spate și laterală	1	Plasă grătar	1
Tavă de copt largă	1		

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	5200 W	Lungimea cablului de alimentare	120 cm
Curent	23 A	Tip de cablu electric	Da, dublu și trifazic
Tensiune	220-240 V	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune 2 (V)	380-415 V	Bloc terminale	5 poles
Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat		



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.



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.



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



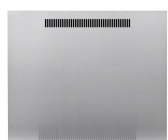
GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KITPC92X9

Protecție, 90x60 cm, oțel inoxidabil, pentru aragazuri Concerto, cavitate dublă pirolitică



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



AL90X9

Suport adecvat pentru aragazuri Concerto de 90 cm Sx91



BG6090-1

Placă grătar din fontă potrivită pentru aragazuri Concerto



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KITH95

Set extensie înălțime (950 mm), oțel inoxidabil



KITPDQ

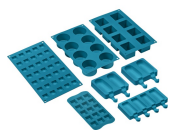
Picioare reductoare de înălțime (850 mm), din oțel inoxidabil, pentru aragazuri



SFLK1

Blocare pentru copii





SMOLD

Set de 7 matrițe de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C



STONE

Piatră refractară dreptunghiulară
Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți
Dimensiuni: L 42 x l 1,8 x l 37,5 cm.

Symbols glossary

	Suporturi din fontă rezistentă: pentru stabilitate și rezistență maximă.		A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse
	Instalare în coloană: Instalarea în coloană		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
	Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.		Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.
	Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului		Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.
	Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cârnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.		Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cârnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
	Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.		Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.
	Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.		ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit

 Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.	 Jumătate de grătar: Pentru gătit și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.
 Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.	 Puțină
 Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătit rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătit intensă.	 Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
 Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.	 Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
 Cavitatea cuptorului are 4 niveluri diferite de gătit.	 Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.
 Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.	 Arzătoare ultrarapide: Arzătoarele ultrarapide puternice oferă o putere de până la 5 kw.
 Curățarea cu vaporii: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.	 Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.
 Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.	 Controlul butoanelor

Benefit (TT)

Plită de gătit cu gaz

Gazul asigură controlul permanent al sursei de căldură, iar schimbarea temperaturii este imediată

Echipat cu un termocuplu, alimentarea cu gaz se întrerupe în caz de stingere a flăcării pentru un plus de siguranță.

Curățare cu vapori

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora.

Controlul butoanelor

Setare ușoară și intuitivă a temporizatorului, cu ajutorul unor simple butoane

Compartiment de stocare

Mai mult spațiu datorită compartimentului inferior, ideal pentru păstrarea accesoriilor sau ustensilelor de bucătărie

Convecție veritabilă

Cele mai bune performanțe de gătit, garantate de fluxul circular ventilat

Numeroasele ventilatoare și rezistențe de încălzire garantează un flux de căldură perfect aerodinamic, permițând un gătit mai omogen și mai rapid înăuntrul camerei.

Gătit pe mai multe niveluri

Mai multe niveluri de gătit permit maxima flexibilitate de utilizare

Iluminat cu halogen pe mai multe niveluri

Iluminatul interior cu halogen, cu diferite niveluri de intensitate, garantează o vizibilitate excelentă

Geam interior detașabil

Geamurile interne ale ușii sunt ușor de demontat pentru o curățare completă

Răcire tangențială

Noul sistem de răcire cu ventilator tangențial și flux de aer dinspre ușă spre panoul antistropi

Înălțime reglabilă

Partea superioară a aragazului aliniată cu blatul de lucru, datorită piciorușelor reglabile

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

Coacere pe piatră refractară pentru pizza moale și crocantă și produse dospite (accesoriu opțional PIATRĂ)

BBQ (accesoriu opțional)

Coacere la grătar direct în cuptor, cu grătarul cu două fețe (accesoriu opțional BBQ)

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

Mâncăruri mai ușoare și mai gustoase, datorită coșului AirFry (accesoriu opțional)

Ușă rece

În timpul oricărei funcții, geamul exterior al ușii rămâne rece, evitându-se orice risc de arsuri

Cameră izotermă

Cele mai bune performanțe de gătit, la cel mai înalt nivel de eficiență energetică

Turbină simplă

Cuptorul are un ventilator echipat cu o rezistență de încălzire circulară care permite gătitul cu căldură rotativă

Cataliză

Curățare ușoară a cuptorului, datorită folosirii panourilor catalitice în cameră

Acest proces permanent permite o continuă curățare și degresare a celor trei pereți ai camerei, faza de oxidare a grăsimilor pornind atunci când cuptorul ajunge la 200°C.