SCB92MX8

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Statisk
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709149963
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	A



Estetisk linje

Design	Standard	**Kontrollvred**	Smeg Classic
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	**Färg på vred**	Rostfritt stål
		Antal vred	8
Estetik	Classic	**Färg screentryck**	Svart
Logotyp	Stansad	**Typ av display**	Elektronisk 5 knappar
Färg	Rostfritt stål	**Lucka**	Med 2 horisontella paneler
Position logga	Panel under ugnen	**Typ av ugnsglas**	Stopsol
Finish	Matt	**Ugnshandtag**	Smeg Classic
Bakkantslist	Ja	**Färg på handtag**	Borstat rostfritt stål
Serie	Concerto	**Ugnsutrymme**	Dörr
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	**Stödfötter**	Silver
Typ av pannställ	Gjutjärn		
Typ av kontroller	Vred		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	8

Traditionella tillagningsfunktioner

Statisk | Varmluft | Snabb

Eco | Liten grill | Stor grill

Fläkt + grill (stor) | Fläktassisterad undervärme

Övriga funktioner

Tidsstyrd upptining

Rengöringsfunktioner

Katalytisk | Vapor Clean

Automatiska program No

Program/funktioner - extraugn

Undervärme + övervärme

Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2

Statisk | Liten grill | Stor grill

Undervärme

Tekniska egenskaper - häll

UR

Totalt antal kokzoner 5

Vänster fram - Gas- RP - 3.00 kW
Vänster bak - Gas- SRD - 1.80 kW
Mitten - Gas-URP - 3.50 kW
Höger bak - Gas- SRD - 1.80 kW
Höger fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Brännare	Standard	**Säkerhetsventiler**	Ja
Aktivering av gas via vred	Ja	**Brännarlock**	Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn

Antal ljuskällor	1	**Avtagbar innerlucka**	Ja
Antal fläktar	1	**Antal glas i ugnsluckan**	3
Nettovolym 1:a ugn	70 l		

Bruttovolym 1:a ugn	79 l
Material ugn	Ever Clean emalj
Antal hyllplan	5
Typ av hyllplan	Metallstegar
Typ av ljuskälla	Halogenlampor
Effekt lampa	40 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja
Avgtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Säkerhetstermostat	Ja
Kylsystem	Tangentialt
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Effekt undervärme	1200 W
Effekt övervärme	1000 W
Grillelement	1700 W
Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Effekt varmluftselement	2 000 W
Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja
Koktidslarm	Ja
Min temperatur	50 °C
Max temperatur	260 °C

Tekniska specifikationer - extraugn



Nettovolym 2:a ugn	35 l
Bruttovolym 2:a ugn	36 l
Material ugn	Ever Clean emalj
Antal hyllplan	4
Typ av hyllplan	Metallstegar
Antal ljuskällor	1
Typ av ljuskälla	Glödlampa
Effekt lampa	25 W
Avtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja
Antal glas i ugnslucka	3
Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Skyddstermostat	Ja
Kylsystem	Tangential
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	311x206x418 mm
Temperatur	Elektromekaniskt
Undervärme - effekt	700 W
Övervärme - effekt	600 W
Grillelement	1300 W
Stor grill - effekt	1900 W
Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C
Maximum temperatur	245 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll

Espressohållare	1
Galler med bakre stopp	1
Ugnsplåt, 40 mm	1
Ugnsgaller	1

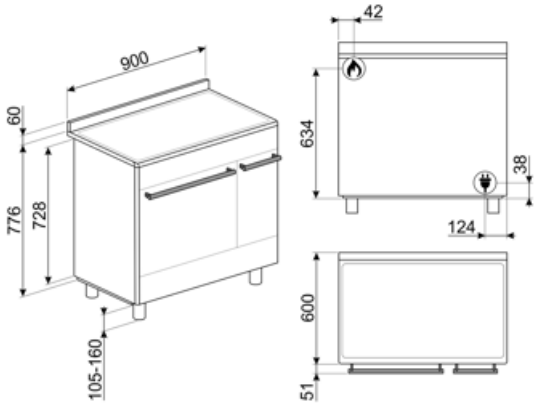
Ugnsplåt 20 mm	1	**Självrengörande sidoplåtar**	3

Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	**Galler till plåt**	1
Ugnsplåt	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	5200 W	**Längd på kabel**	120 cm
Ström	23 A	**Typ av sladd**	Ja, 2- och 3-fas
Spänning	220-240 V	**Frekvens**	50/60 Hz
Spänning (V)	380-415 V	**Typ av kopplingsplint**	5 Polig
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas	**Typ av kontakt**	Nej



Kompatibela Tillbehör



AIRFRY2

Luftfritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



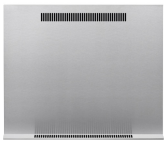
BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



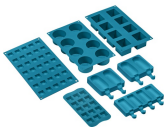
KITPC92X9

Stänkskydd 90 x 60 cm, rostfritt stål, för Concerto-spisar, dubbelt pyrolytiskt ugnsutrymme



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag.Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och proffessionellt sätt.



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITH95

Höjningskit (910-960), rostfritt stål



KITPDQ

Ben till Spisar 70-100mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar

Symbols glossary



Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.



Installation i stapel



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



3 Skikt glas i luckan



Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.



Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.



Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Kontrollvred



Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.



Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.



Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.



Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.



Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.

Belysning

Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.

Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.

Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.

Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.

Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.

Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, suffléer och puddingar.

Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Benefit (TT)

Gasspis

Gas ger permanent kontroll över värmekällan och temperaturförändringen är omedelbar

Spisen är utrustad med ett termoelement vilket gör att gastillförseln stängs av om flamman släcks, vilket ger en högre säkerhet.

Vapor Clean

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Knappkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med enkla knappar

Förvaringsutrymme

Mer plats tack vare det nedre utrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap

Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmeflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

Kall lucka

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

Pizzasten (alternativt tillbehör)

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)

Grill (valfritt tillbehör)

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

Enkel turbin

Ugnen har en fläkt utrustad med ett cirkulärt värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme

Katalys

Enkel ugnsrengöring tack vare användning av katalytiska paneler i ugnskaviteten

Denna permanenta process möjliggör kontinuerlig rengöring och avfettning av de tre ugnskavitetsväggarna genom att starta dess fas med oxidation av fett när ugnen når 200 °C.