

# SCB92MFX5



90 CM SPI S MED DUBBELUGN  
(EN MULTIFUNKTIONSUGN) OCH GASHÄLL,  
ROSTFRI TT STÅL  
ENERGIKLASS: A STORA UGNEN - A LILLA UGNEN



## HÄLL

Gashäll med 5 brännare:  
Vänster bak: 1,75 kW  
Vänster fram: 3,00 kW  
Mitten: extra snabb 3,50 kW  
Höger bak: 1,75 kW  
Höger fram: 1,00 kW

Elektronisk tändning  
Säkerhetsventiler  
Levereras i naturgasutförande (G20)  
Dysor för omställning till gasol (G30) och  
stadsgas (G110 och G120) medföljer

## STORA UGNEN:

Elektrisk multifunktionsugn, 5 funktioner  
Energiklass A  
Ugnskapacitet: 56 liter  
Digital klocka med programfunktion  
Avtagbar treglaslucka  
Ugnsbelysning  
Självrengörande sidoplåtar  
Tangentialt kylsystem

Grilleffekt: 2,00 kW  
Energiförbr. (enl. EN50304):  
1,02 kW/h (varmluft) 0,79 kW/h (konventionell)

## Standardtillbehör:

1 långpanna med grillgaller,  
1 bakplåt,  
2 grillgaller

## Lilla ugnen:

Traditionell ugn med, 4 funktioner  
Energiklass A  
Ugnskapacitet: 29 liter  
Avtagbar treglaslucka

Grilleffekt: 2,05 kW  
Energiförbrukning (enl. EN50304):  
0,59 kW/h (konventionell)  
Justerbar höjd från ca 885 mm till ca 915 mm

## Standardtillbehör:

1 långpanna med grillgaller,  
1 grillgaller

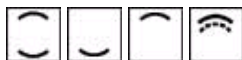
Anslutningseffekt: 4,30 kW

Säkring: 16 A

## FUNKTIONER



Stora ugnen



Lilla ugnen

## TILLVAL

---

- KIT90X - Stänkskydd för vägg
- PARMA - Grillplatta i gjutjärn

# SCB92MFX5



90 CM SPIS MED DUBBELUGN (EN  
MULTIFUNKTIONSUGN) OCH GASHÄLL,  
ROSTFRI TT STÅL ENERGIKLASS: A STORA UGNEN  
- A LILLA UGNEN



## Stora ugnen

		<b>ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):</b> Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.
		<b>GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):</b> Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning. Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.
		<b>FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):</b> Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.
		<b>FLÄKT + UNDERVÄRME (KÄNSLIG TILLAGNING):</b> För snabbare tillagning. Föreslås för att sterilisera eller avsluta tillagning av livsmedel som redan tillagats på ytan men inte inuti och som alltså kräver extra dämpad värme. Idealisk för alla livsmedelstyper.
		<b>FLÄKT + RINGSELEMENT (TILLAGNING MED VARMLUFT):</b> För tillagning av olika livsmedel på flera nivåer på villkor att de kräver samma temperatur och samma typ av tillagning. Cirkulation av varmluft säkerställer ögonblicklig och jämn fördelning av värmen. Man kan till exempel samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor samtidigt utan att blanda dofter eller smaker. Dessutom begränsar man vid tillagning med temperaturer understigande 200°C fettstänk och får därmed en snabbare rengöring av ugnsutrymmet.

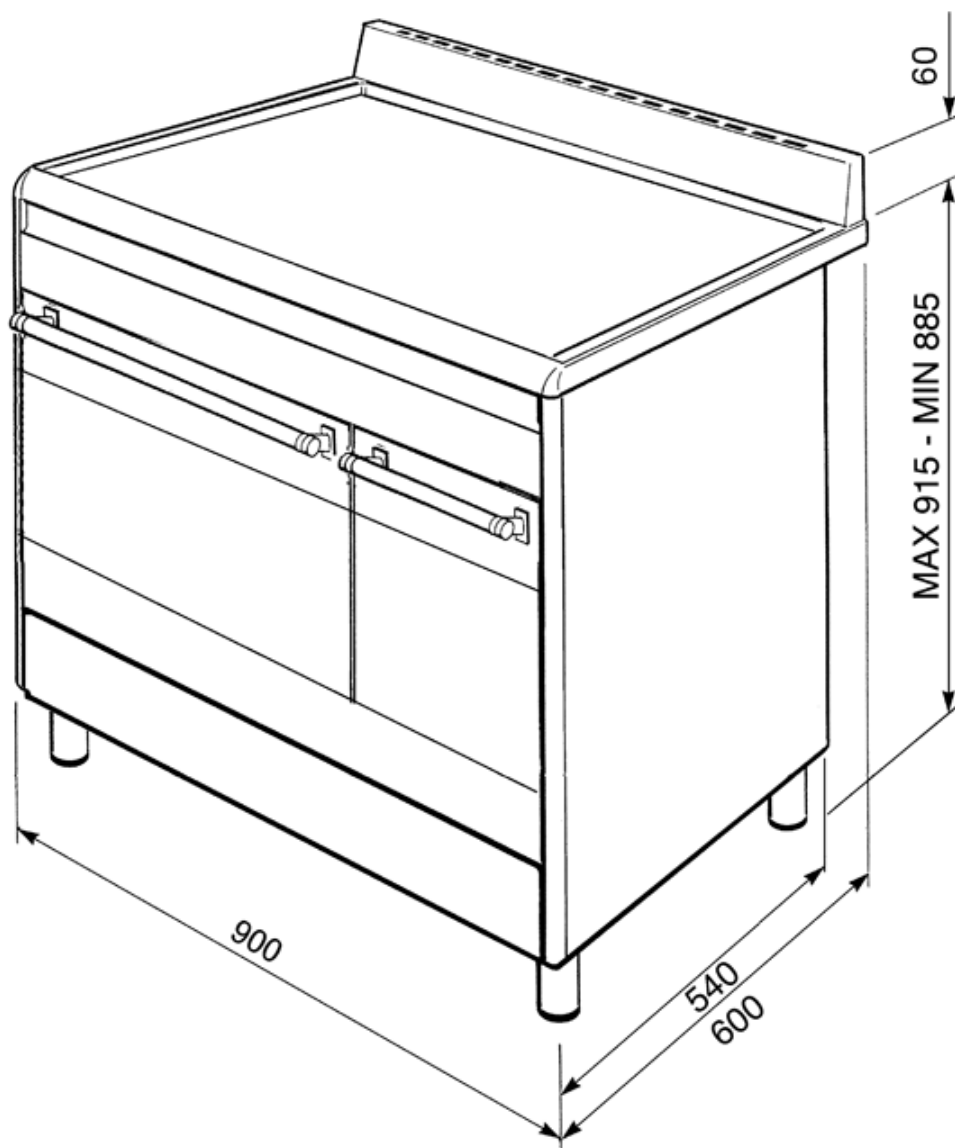
## Lilla ugnen

		<b>ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):</b> Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.
		<b>UNDERVÄRME (SLUTTILLAGNING):</b> Värme som kommer enbart underifrån tillåter komplettering vid tillagningen av livsmedlen, vilket kräver en högre grundtemperatur utan konsekvenser för färgen. Idealiskt för söta eller salta pajer och pizza.
		<b>Top element only:</b> This is used from above only, and is ideal for foods that are finished off with golden topping but do not require the full heat from the grill. Dishes such as Lasagne, potato topped foods, and cheese topped recipes benefit from this mode.
		<b>Top element with grill:</b> Added heat from the top element allows food to be grilled very quickly.

# SCB92MFX5



90 CM SPIS MED DUBBELUGN  
(EN MULTIFUNKTIONSGUGN) OCH GASHÄLL,  
ROSTFRI TT STÅL  
ENERGIKLASS: A STORA UGNEN - A LILLA UGNEN



**SMEG SVERIGE AB**  
Dockplatsen 1  
SE 211 19  
MALMÖ  
Tel: +46 (0) 40 669 54 90