

# SCB92MN8

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Type du four secondaire

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité

90x60 cm

2

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Statique

Vapor Clean

8017709149987

А

Α



# Esthétique





Design Standard

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

**Esthétique** Classica **Logo** Appliqué

Couleur Noir

Position du logo Bandeau sous le four

Inox

Dosseret Oui
Série Concerto

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles Fonte
Type de commandes Manettes

Manettes de commo

Couleur des manettes Nombre de manettes

Couleur de la sérigraphie

Type d'afficheur

Porte

Type de verre

Poignée Couleur de la poignée Compartiment de

rangement

Pieds

Manettes de commande Smeg Classica

Inox 8

Gris métal

Électronique 5 touches Avec 2 bandeaux

horizontaux

Stopsol

Smeg Classica Inox brossé

Porte

Gris métal

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson

8



Nombre de lampes

Capacité brute (litres)

Volume net de la cavité 70 l

1

79 I

Fonctions de cuisson traditionnelle	e			
Statique	Chaleur tour	nante	<b>®</b>	Chaleur tournante turbo
ECO Eco	Gril moyen		·->	Gril fort
Gril fort ventilé	Sole ventilée			
Fonctions supplémentaires				
Décongélation selon le temps				
Fonction de nettoyage				
V Vapor Clean				
Programmes automatiques		No		
Programmes / Fonctions four secondaire				
Résistance sole + voûte		$\Box$		
Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité				
Statique	Gril moyen		· (	Gril fort
Résistance sole	Sole ventilée			
Caractéristiques techniques table de cuisson				
UR				
Nombre total de foyers 5  Avant gauche - Gaz - Rapide - 3.00 kV Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1 Central - Gaz - Ultra-rapide - 3.50 kW Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kV	80 kW / ) kW			
Type de brûleur gaz Standard		Thermocouple		Oui
Allumage intégré aux Oui manettes		Chapeaux de brûl gaz	eurs	Emaillés noir mat
Caractéristiques techniques four principal				
<u>.5</u>	3			

SMEG SPA 29/11/2025

Nombre de vitres de la 3

porte du four



Matériau de la cavité **Email Ever Clean** Nombre de vitres 1 thermo-réfléchissantes Nombre de niveaux de de la porte cuisson Type de niveaux de Supports en métal Thermostat de sécurité Oui cuisson Système de **Tangentiel** refroidissement Type d'éclairage Halogène Dimensions nettes de la 360X460X425 mm Puissance de l'éclairage 40 W cavité (HxLxP) Début et fin de cuisson Options de programmation de la Contrôle de température Electromécanique durée de cuisson Puissance résistance 1200 W Eclairage à l'ouverture Oui sole de la porte Puissance résistance 1000 W Porte démontable Oui voûte Puissance résistance 1700 W Porte intérieure plein Oui verre aril Vitre intérieure Oui Puissance résistance 2700 W démontable gril fort Puissance résistance 2000 W circulaire

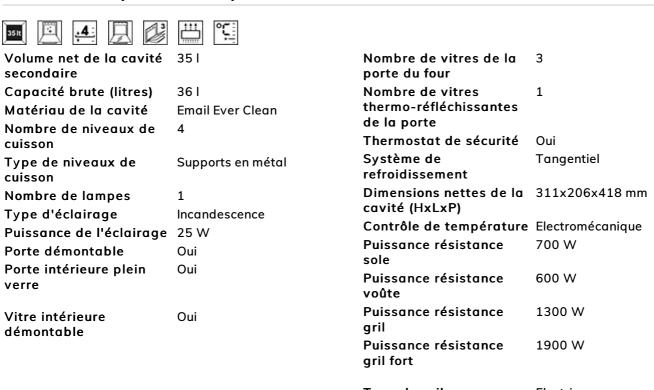
Type de gril

Electrique

# Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Température minimale 50 °C Signal sonore fin de Oui Température maximale 260 °C cuisson

# Caractéristiques techniques four secondaire



Type de gril Electrique



# Options four secondaire

Température minimale 50 °C Température maximale 245 °C

# Accessoires inclus four principal

Grille en acier pour 1 Lèchefrite profond 40 1 Moka Grille avec arrêt arrière Grille intégrée au 1 et latéral lèchefrite Lèchefrite profond 20 Parois catalytiques 3

# Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière 1 Grille intégrée au

et latéral lèchefrite

# Raccordement électrique

Lèchefrite maxi four

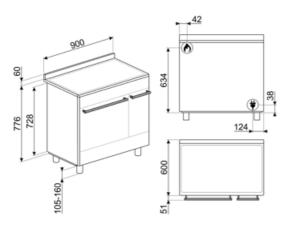
d'alimentation installé

5200 W 120 cm Puissance nominale Longueur du câble électrique d'alimentation

Intensité 23 A Modalités de connexion

Oui, bi et triphasé supplémentaires **Tension** 220-240 V

Fréquence 50/60 Hz Tension 2 380-415 V Borne de raccordement 5 pôles Type de câble Oui, monophasé





# **Accessoires Compatibles**

#### **AIRFRY**

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.

Support adapté aux centres de cuisson

Concerto de 90 cm avec plan de cuisson



#### AIRFRY2

Air fryer tray. 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.

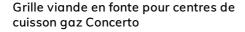


Grille viande double face BBQ.
Convient pour recréer des plats
succulents et croustillants au four avec
le goût typique de la cuisson au gril.
Le côté strié est particulièrement
adapté aux viandes et aux fromages.
Le côté lisse pour les poissons, les
fruits de mer et les légumes. Cet
accessoire est adapté pour les cavités
de fours et de centres de cuisson de
60 cm.



gaz et four MF

AL90X9





## BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm

## BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



#### **BNP608T**

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



### KIT90N9

Crédence murale, 90 cm, noir, pour centres de cuisson BM et BU



#### KITH95

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



#### KITPC92X9

Crédence murale, 90 x 60 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto, double cavité pyrolyse



### **KITPDQ**

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)





#### KITSB9MB



#### **PALPZ**

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



#### SFLK1

Sécurité enfants



#### **SMOLD**

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C

### **STONE**

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.





# Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Installation en hauteur



Commandes par manettes



Refroidissement tangentiel: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Porte à triple vitre: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle): La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle): La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistance sole (cuisson finale): La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B.: Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



Résistance sole (cuisson finale): La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas.

N.B.: Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.





Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.

Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.

**R** 

.4:

Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.

Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



UR

ECO

Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.

Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.

Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.

- 2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
- 4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
- 5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
- Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.
- Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.
- Vapor Clean: Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Indique le volume utile de la cavité du four.



# Benefit (TT)

#### Plan de cuisson gaz

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat

Equipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

#### Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

#### Contrôle par boutons

Réglage de la minuterie facile et intuitif avec de simples boutons

#### Compartiment de rangement

Plus d'espace grâce au compartiment inférieur, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine

#### Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

#### Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

#### Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

#### Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

#### Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

#### Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

## AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)



## STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

## BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

## Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique