

## SCB92MN8

Taille du piano de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Statique
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709149987
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



## Esthétique



Design	Standard	Manettes de commande	Smeg Classica
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Couleur des manettes	Inox
Esthétique	Classica	Nombre de manettes	8
Logo	Appliqué	Couleur de la sérigraphie	Gris métal
Couleur	Noir	Type d'afficheur	Électronique 5 touches
Position du logo	Bandeau sous le four	Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Dosseret	Oui	Type de verre	Stopsol
Série	Concerto	Poignée	Smeg Classica
Couleur de la table de cuisson	Inox	Couleur de la poignée	Inox brossé
Type de grilles	Fonte	Compartiment de rangement	Porte
Type de commandes	Manettes	Pieds	Gris métal

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

8

### Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur tournante	 Chaleur tournante turbo
 Eco	 Gril moyen	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Sole ventilée	

### Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps
---

### Fonction de nettoyage

 Vapor Clean
--

Programmes automatiques	No
-------------------------	----

## Programmes / Fonctions four secondaire

Résistance sole + voûte	
-------------------------	---

### Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

 Statique	 Gril moyen	 Gril fort
 Résistance sole	 Sole ventilée	

## Caractéristiques techniques table de cuisson

			
<b>Nombre total de foyers</b>	5		
Avant gauche - Gaz - Rapide	- 3.00 kW		
Arrière gauche - Gaz - Semi rapide	- 1.80 kW		
Central - Gaz - Ultra-rapide	- 3.50 kW		
Arrière droit - Gaz - Semi rapide	- 1.80 kW		
Avant droit - Gaz - Auxiliaire	- 1.00 kW		
<b>Type de brûleur gaz</b>	Standard	<b>Thermocouple</b>	Oui
<b>Allumage intégré aux manettes</b>	Oui	<b>Chapeaux de brûleurs gaz</b>	Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal

 70l	 5.5	 5	 1	 3	 3	 3
<b>Nombre de lampes</b>	1					
<b>Volume net de la cavité</b>	70 l					
<b>Capacité brute (litres)</b>	79 l					

Matériaux de la cavité	Email Ever Clean	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Nombre de niveaux de cuisson	5		
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Thermostat de sécurité	Oui
Type d'éclairage	Halogène	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360X460X425 mm
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Contrôle de température	Electromécanique
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance sole	1200 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance voûte	1000 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance gril	1700 W
Vitre intérieure démontable	Oui	Puissance résistance gril fort	2700 W
		Puissance résistance circulaire	2000 W
		Type de gril	Electrique

## Options four principal

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

## Caractéristiques techniques four secondaire



Volume net de la cavité secondaire	35 l	Nombre de vitres de la porte du four	3
Capacité brute (litres)	36 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Matériaux de la cavité	Email Ever Clean	Thermostat de sécurité	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	4	Système de refroidissement	Tangentiel
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	311x206x418 mm
Nombre de lampes	1	Contrôle de température	Electromécanique
Type d'éclairage	Incandescence	Puissance résistance sole	700 W
Puissance de l'éclairage	25 W	Puissance résistance voûte	600 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance gril	1300 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance gril fort	1900 W
Vitre intérieure démontable	Oui	Type de gril	Electrique

## Options four secondaire

Température minimale 50 °C

Température maximale 245 °C

## Accessoires inclus four principal

Grille en acier pour Moka 1  
 Grille avec arrêt arrière et latéral 1  
 Lèchefrite profond 20 mm 1

Lèchefrite profond 40 mm 1  
 Grille intégrée au lèchefrite 1  
 Parois catalytiques 3

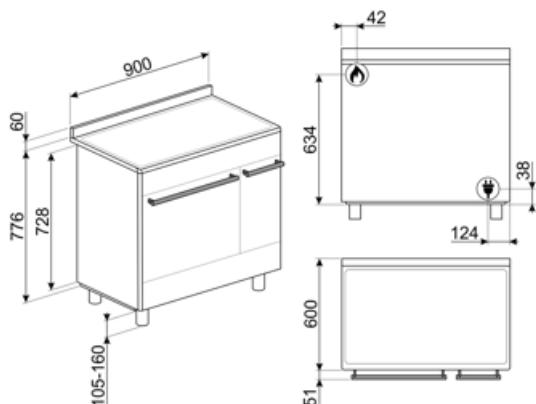
## Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière et latéral 1  
 Lèchefrite maxi four 1

Grille intégrée au lèchefrite 1

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	5200 W	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Intensité	23 A	Modalités de connexion supplémentaires	Oui, bi et triphasé
Tension	220-240 V	Fréquence	50/60 Hz
Tension 2	380-415 V	Borne de raccordement	5 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé	Type de prise	Non



## 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.

### 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.

### AL90X9



Support adapté aux centres de cuisson Concerto de 90 cm avec plan de cuisson gaz et four MF



### BBQ

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.

### BN620-1



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### BNP608T

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



### GTP

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

**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

**SFLK1**

Sécurité enfants

**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

 A	A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie	 Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
 I	Installation en hauteur	 Refroidissement tangential : 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.
 D	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.
 E	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
 V	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.
 S	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.



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.



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).



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Lumière



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.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



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.



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.



Commandes par manettes

---

## 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

### **Cavité isothermique**

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

### **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