

# SCB92MX8

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

8017709149963

Α



### Esthétique





Standard

Finitions du bandeau de Inox

commandes

Classica Esthétique **Embouti** Logo

Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

Satiné **Finition** Oui Dosseret

Série Concerto Inox

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles Fonte Type de commandes Manettes

**Programmes / Fonctions** 

Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes Inox Nombre de manettes 8 Couleur de la Noir sérigraphie

Type d'afficheur Électronique 5 touches Avec 2 bandeaux

horizontaux

Inox brossé

Porte

Smeg Classica

Type de verre Stopsol

Poignée Couleur de la poignée Compartiment de

rangement

Pieds

Gris métal

### Nombre de fonctions de cuisson

8



Nombre de turbines

Volume net de la cavité 70 l

1

Fonctions de cuisson traditionnell	е				
Statique	Chaleur tour	rnante	Chaleur tournante turbo		
ECO Eco	Gril moyen	•	Gril fort		
Gril fort ventilé	Sole ventilée	e			
Fonctions supplémentaires					
Décongélation selon le temps					
Fonction de nettoyage					
Catalyse	Vapor Clear	1			
Programmes automatiques		No			
Programmes / Fonctions four secondaire					
Résistance sole + voûte					
Fonctions de cuisson traditionnell	es deuxième cav	ité			
Statique	Gril moyen	ar.	Gril fort		
Résistance sole					
		_			
Caractéristiques techniques table de cuisson					
UR					
Nombre total de foyers 5					
Avant gauche - Gaz - Rapide - 3.00 k					
Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 3 Central - Gaz - Ultra-rapide - 3.50 kV					
Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.8					
Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 k	W				
Type de brûleur gaz Standard	d	Thermocouple	Oui rs Emaillés noir mat		
Allumage intégré aux Oui manettes		Chapeaux de brûleu gaz	rs Emailies noir mat		
Caractéristiques techniques four principal					
7011 🗵 .5: 🔗 🔲 📗					
Nombre de lampes 1		Vitre intérieure	Oui		

SMEG SPA 10/11/2025

démontable

porte du four

Nombre de vitres de la 3



Capacité brute (litres) 79 I Matériau de la cavité **Email Ever Clean** Nombre de niveaux de cuisson Type de niveaux de Supports en métal cuisson Type d'éclairage Halogène Puissance de l'éclairage 40 W Options de Début et fin de cuisson programmation de la durée de cuisson Eclairage à l'ouverture Oui de la porte

Oui

Oui

Nombre de vitres 1 thermo-réfléchissantes de la porte Thermostat de sécurité Oui Système de **Tangentiel** refroidissement Dimensions nettes de la 360X460X425 mm cavité (HxLxP) Contrôle de température Electromécanique Puissance résistance 1200 W sole Puissance résistance 1000 W voûte Puissance résistance 1700 W gril Puissance résistance 2700 W gril fort Puissance résistance 2000 W

Electrique

### Options four principal

Porte démontable

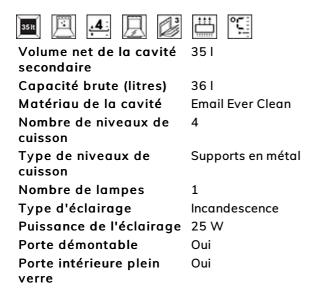
verre

Porte intérieure plein

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

circulaire Type de gril

## Caractéristiques techniques four secondaire



Oui

Nombre de vitres de la porte du four Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte Thermostat de sécurité Oui Système de **Tangentiel** refroidissement Dimensions nettes de la 311x206x418 mm cavité (HxLxP) Contrôle de température Electromécanique Puissance résistance 700 W sole Puissance résistance 600 W voûte 1300 W Puissance résistance gril Puissance résistance 1900 W gril fort Type de gril Electrique

## Options four secondaire

Vitre intérieure

démontable



Température minimale 50 °C Température maximale 245 °C

### Accessoires inclus four principal

Grille en acier pour 1 Lèchefrite profond 40 1

Moka m

Grille avec arrêt arrière 1 Grille intégrée au

et latéral lèchefrite

Lèchefrite profond 20 1 Parois catalytiques 3 mm

1

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière 1 Grille intégrée au 1

et latéral lèchefrite

Lèchefrite maxi four 1

d'alimentation installé

Raccordement électrique

Puissance nominale 5200 W Longueur du câble 120 cm

électrique d'alimentation

Intensité 23 A Modalités de connexion Oui, bi et triphasé
Tension 220-240 V supplémentaires

Tension 220-240 V supplémentaires
Tension 2 380-415 V Fréquence 50/60 Hz

Type de câble Oui, monophasé Borne de raccordement 5 pôles



### **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.



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



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.



AL90X9

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



### 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.



### 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)



### PALPZ

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





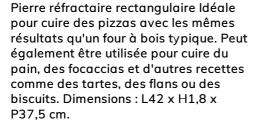
SFLK1 Sécurité enfants



### **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**







### Symbols glossary

4	Δ	#***
		D

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.



Installation en hauteur



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.

 $\overline{\phantom{a}}$ 

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.



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).



Lumière



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.



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

### Hauteur ajustable

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

### 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)

### AIRFRY (accessoire en option)

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

### Porte froide

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

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

#### 1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante

### Catalyse

Nettoyage du four facilité grâce aux parois catalytiques de la cavité

Ce processus permet un nettoyage et un dégraissage continus des trois parois de la cavité dès que le four est en marche et atteint 200°C.