

SCB92PN8

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

Pyrolyse

8017709149710

Α



Esthétique





Standard

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Classica Esthétique Appliqué Logo

Couleur

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 commande Smeg Classica

Couleur des manettes Nombre de manettes

Couleur de la sérigraphie

Type d'afficheur

Type de verre Poignée

Couleur de la poignée Compartiment de

rangement

Pieds

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

9



Fonctions de cuisson trad	itionnelle					
Statique	② Chaleur br	assée	nante			
© Chaleur tournante turb	o Eco	Gril moyen				
Gril fort	রি Gril fort ve	ntilé Sole ventilée	2			
Fonction de nettoyage						
Pyrolyse						
Programmes / Fonctions four secondaire						
Résistance sole + voûte						
Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité						
Statique	Gril moyer	Gril fort				
Résistance sole	Sole ventil	ée				
Caractéristiques techniques table de cuisson						
UR						
Nombre total de foyers 5						
Avant gauche - Gaz - Rapide - 1.00 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 - 3.00 kW						
Type de brûleur gaz Allumage intégré aux manettes	Standard Oui	Thermocouple Oui Chapeaux de brûleurs Emaillés gaz	noir mat			
Caractéristiques techniques four principal						
701 3 .5						
Nombre de lampes	1	Nombre de vitres de la 4				
Nombre de lampes Nombre de turbines	1	porte du four				
Volume net de la cavité	70 I	Nombre de vitres 3 thermo-réfléchissantes				
Capacité brute (litres)	79	de la porte				

SMEG SPA 30/11/2025

Thermostat de sécurité Oui

Email Ever Clean

5

Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de

cuisson



Type de niveaux de Supports en métal Arrêt éléments cuisson chauffants à l'ouverture de la porte Type d'éclairage Halogène Système de Puissance de l'éclairage 40 W refroidissement Options de Début et fin de cuisson programmation de la durée de cuisson Eclairage à l'ouverture Oui cavité (HxLxP) de la porte Oui

Porte démontable Porte intérieure plein Oui verre Oui

Vitre intérieure démontable

cuisson

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse Dimensions nettes de la 360X460X425 mm Contrôle de température Electromécanique Puissance résistance 1200 W sole

Puissance résistance voûte Puissance résistance

1700 W

Oui

Tangentiel

1000 W

2700 W

2000 W

Puissance résistance gril fort

Puissance résistance circulaire

aril

Type de gril Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Température minimale 50 °C Signal sonore fin de Température maximale 280°C

Caractéristiques techniques four secondaire



Volume net de la cavité secondaire Capacité brute (litres) 36 I

Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Nombre de niveaux de cuisson

cuisson Nombre de lampes 1

Type de niveaux de

Type d'éclairage

Puissance de l'éclairage 25 W Porte démontable Oui Porte intérieure plein Oui verre

Vitre intérieure démontable

Supports en métal

Incandescence

Oui

Nombre de vitres de la 3 porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité

Système de **Tangentiel** refroidissement

Dimensions nettes de la 311x206x418 mm cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

3

Oui

700 W

600 W

Puissance résistance sole

Puissance résistance

voûte Puissance résistance 1300 W

gril

Puissance résistance 1900 W gril fort

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

Moka

Grille avec arrêt arrière 1 Grille intégrée au 1

et latéral lèchefrite

Lèchefrite profond 20 1

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière 1 Grille intégrée au 1

et latéral lèchefrite

Raccordement électrique

Lèchefrite maxi four

Puissance nominale 5200 W Type de câble Oui, monophasé

électrique d'alimentation installé

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

Tension 2 380-415 V **Fréquence** 50/60 Hz

Borne de raccordement 5 pôles



Accessoires Compatibles

BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BNP608T

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



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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.

KITH900BG91

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.



KITPC92X9

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



KITSB9MB

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



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.



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.



Porte 4 vitres: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 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



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



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.



.4:

4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire

ainsi la consommation.

Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de

cuire différents plats en même temps, réduisant

	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.
ECO	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).
χ̈́	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.
旦	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.
Ö	2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.	Þ	Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de

SMEG SPA 30/11/2025

.5

saleté.

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





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.



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.

Nettoyage pyrolyse

Nettoyage facile du four grâce à la fonction pyrolyse spéciale

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

1 turbine

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