

SCB92PX8

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

8017709148355

Α



Esthétique





Standard

Finitions du bandeau de Inox

commandes

Classica Esthétique **Embouti** Logo

Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

Satiné **Finition** Dosseret Oui

Série Concerto Couleur de la table de Inox

cuisson

Type de grilles Fonte Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Classica

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

Type d'afficheur

horizontaux

Type de verre

Poignée Couleur de la poignée Compartiment de

rangement

Pieds

Électronique 5 touches

Avec 2 bandeaux

Stopsol

Smeg Classica

Inox brossé Porte

Gris métal

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

9



cuisson

cuisson

Type de niveaux de

Fonctions de cuisson traditionnelle Chaleur brassée Chaleur tournante Statique Chaleur tournante turbo Eco Gril moyen Gril fort Gril fort ventilé Sole ventilée Fonction de nettoyage Pyrolyse Programmes / Fonctions four secondaire Résistance sole + voûte Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité Statique Gril fort Gril moven Sole ventilée Résistance sole 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 Thermocouple Standard Oui Allumage intégré aux Chapeaux de brûleurs Emaillés noir mat Oui manettes gaz Caractéristiques techniques four principal Nombre de lampes 1 Nombre de vitres 3 thermo-réfléchissantes Volume net de la cavité 70 I de la porte Capacité brute (litres) 79 I Thermostat de sécurité Oui Matériau de la cavité **Email Ever Clean** Arrêt éléments Oui Nombre de niveaux de

SMEG SPA 10/11/2025

Supports en métal

chauffants à l'ouverture

Tangentiel

de la porte

Système de

refroidissement

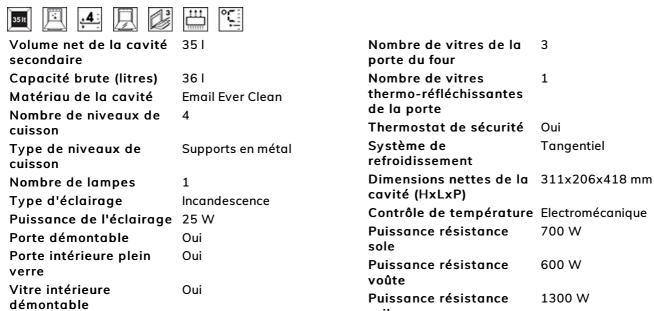


Type d'éclairage Halogène Verrouillage de la porte Oui pendant la pyrolyse Puissance de l'éclairage 40 W Dimensions nettes de la 360X460X425 mm Options de Début et fin de cuisson cavité (HxLxP) programmation de la durée de cuisson Contrôle de température Electromécanique Eclairage à l'ouverture Puissance résistance 1200 W Oui de la porte sole Porte démontable Oui Puissance résistance 1000 W voûte Porte intérieure plein Oui Puissance résistance 1700 W verre gril Vitre intérieure Oui Puissance résistance démontable 2700 W gril fort Nombre de vitres de la porte du four 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 280 °C cuisson

Caractéristiques techniques four secondaire



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

Moka

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 20

Lèchefrite profond 40

Grille intégrée au

lèchefrite

1

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite maxi four

Grille intégrée au

lèchefrite

Raccordement électrique

Puissance nominale

électrique

Intensité 23 A **Tension** 220-240 V

Tension 2

380-415 V

5200 W

Type de câble

d'alimentation installé

Modalités de connexion Oui, bi et triphasé

supplémentaires

Fréquence

50/60 Hz

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.



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.



BG6090-1

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.



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



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.





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





Symbols glossary



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.



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.

J

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.



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

Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur (R) provenant uniquement du bas permet de tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du arrière du four) convient pour la cuisson bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. condition qu'ils demandent la même température N.B.: Ce symbole dans les fours à gaz indique le et le même type de cuisson. La circulation d'air brûleur à gaz. 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) : Gril fort : Chaleur très intense provenant ECO Cette fonction alterne l'utilisation de différents uniquement du haut grâce aux deux éléments éléments et est particulièrement indiquée pour chauffants. La turbine n'est pas active. Donne les grillades de petites dimensions, tout en d'excellents résultats pour griller et gratiner. apportant la plus basse consommation d'énergie Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats. pendant la cuisson. Résistance gril moyen : cette fonction permet, par Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : જ્ઞ l'action de la chaleur dégagée par le seul élément L'air produit par la turbine adoucit la chaleur central, de griller de petites portions de viande et engendrée par le gril fort pour des grillades de poisson, de préparer des brochettes, des optimales, et cela même pour des viandes de rôties et des légumes grillés. 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 Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté opérations de nettoyage et favoriser un entretien et rend le nettoyage plus pratique. plus en profondeur. 2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint halogènes disposées asymétriquement rend des températures allant jusqu'à 500°C, l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme

ainsi la consommation. ainsi la consommation.

saleté

sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de

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

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