

SCB92PX8

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 de four secondaire	Statique
Système de nettoyage four principal	Pyrolyse
Code EAN	8017709148355
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



Esthétique



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

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9
--------------------------------	---

Fonctions de cuisson traditionnelle

- | | | |
|-------------------------|-------------------|-------------------|
| Statique | Chaleur brassée | Chaleur tournante |
| 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 moyen | Gril fort |
| Résistance sole | Sole ventilée | |

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	Standard	Thermocouple	Oui
Allumage intégré aux manettes	Oui	Chapeaux de brûleurs gaz	Emallés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	1	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	3
Volume net de la cavité	70 l	Thermostat de sécurité	Oui
Capacité brute (litres)	79 l	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Système de refroidissement	Tangentiel
Nombre de niveaux de cuisson	5		
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal		

Type d'éclairage	Halogène	Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse	Oui
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
Nombre de vitres de la porte du four	4	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	280 °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
Matériau 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

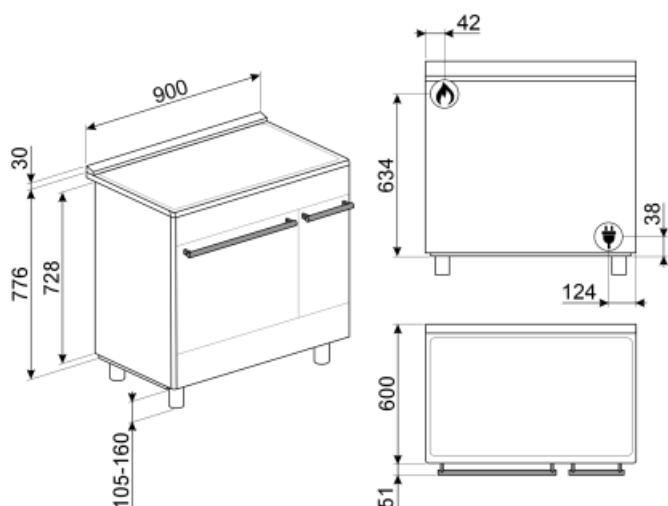
Grille en acier pour Moka	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite profond 20 mm	1		

Accessoires inclus - Four secondaire

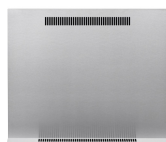
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite maxi four	1		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	5200 W	Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé
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



Not included accessories



KITPC92X9

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



SFLK1

Sécurité enfants



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



KITPDQ

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



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.



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.



BNP608T

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



KITH95

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



PPX6090-1

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm



BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. 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.

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.

PALPZ



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

GTT



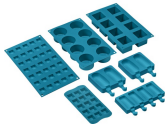
Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.

BN640













Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm













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

Symbols glossary (TT)

-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Installation en hauteur
-  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 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.
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  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 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.
-  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 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).
-  Four à gaz : Le four à gaz offre les valeurs d'une cuisine traditionnelle, caractérisée par un maintien naturel et constant de la température. Le gril, qui peut être utilisé lorsque la cuisson au gaz n'est pas active, complète la préparation des aliments en permettant leur coloration final. Pour garantir une fiabilité maximale, les fours à gaz sont équipés d'un triple système de sécurité.
-  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.
-  Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.
-  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.
-  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.
-  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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Commandes par manettes

Benefit (TT)

True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

Plan de cuisson gaz

Le gaz offre une cuisson rapide et un contrôle précis de la température

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

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

Nettoyage pyrolyse

Nettoyage facile du four grâce à la fonction pyrolyse spéciale

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

Contrôle par boutons

Réglage de la minuterie facile et intuitif avec de simples boutons

Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

Vitre interne démontable

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

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

AIRFRY (accessoire en option)

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

BBQ (accessoire en option)

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

STONE (accessoire en option)

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

Compartiment de rangement

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