



SCB95CIX

Taille du piano de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Induction
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Catalyse
Code EAN	8017709332037
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A











Esthétique

			
Design	Standard	Couleur des manettes	Inox
Finitions du bandeau de commandes	Inox	Nombre de manettes	7
Esthétique	Classica	Couleur de la sérigraphie	Noir
Logo	Embouti	Type d'afficheur	Tactile
Couleur	Inox	Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Position du logo	Bandeau sous le four	Type de verre	Verre noir Eclipse
Finition	Satiné	Poignée	Smeg Classica
Série	Concerto	Couleur de la poignée	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Inox	Compartment de rangement	Porte
Type de commandes	Manettes	Pieds	Gris métal
Manettes de commande	Smeg Classica		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	8
Fonctions de cuisson traditionnelle	

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

Fonction de nettoyage

Catalyse



Vapor Clean

Options des tables de cuisson



Mode puissance Eco

Oui

Puissance Eco - Palier

3700, 4800, 7400 W

Caractéristiques techniques table de cuisson

Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Arrière gauche - Induction - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes

2

Nombre de turbines

2

Volume net de la cavité

115 l

Capacité brute (litres)

129 l

Matériau de la cavité

Email Ever Clean

Nombre de niveaux de cuisson

5

Type de niveaux de cuisson

Supports en métal

Type d'éclairage

Halogène

Puissance de l'éclairage

40 W

Options de programmation de la durée de cuisson

Début et fin de cuisson

Eclairage à l'ouverture de la porte

Oui

Type d'ouverture de la porte

Abattante

Porte démontable

Oui

Porte intérieure plein verre

Oui

Vitre intérieure démontable

Oui

Nombre de vitres de la porte du four

3

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

1

Thermostat de sécurité

Oui

Système de refroidissement

Tangentiel

Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)

371x724x418 mm

Contrôle de température

Electromécanique

Puissance résistance sole

1700 W

Puissance résistance voûte

1200 W

Puissance résistance gril

1700 W

Puissance résistance gril fort

2900 W

Puissance résistance circulaire

2 x 1550 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

Accessoires inclus four principal



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

Kit rails télescopiques à sortie partielle 1

Sonde de cuisson 1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique 10600 W

Intensité 46 A

Tension 220-240 V

Tension 2 380-415 V

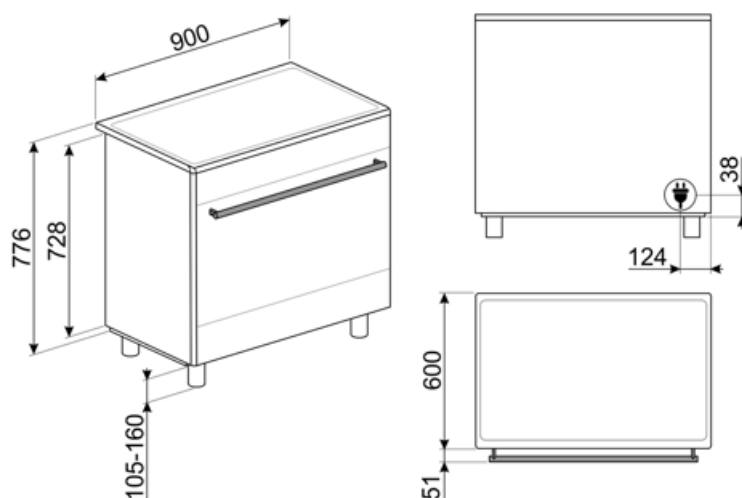
Type de câble d'alimentation installé Oui, monophasé

Modalités de connexion supplémentaires Oui, bi et triphasé

Fréquence 50/60 Hz

Borne de raccordement 5 pôles

Type de prise Non



Accessoires Compatibles

AIRFRY9

Grille AIRFRY9. 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 AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.



BBQ9



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



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.



KIT600SNL-9



KITH95

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



PALPZ

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



AL90X9

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



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 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.



KIT90X9-1

Crédence murale en inox, 90 cm, pour centres de cuisson Concerto



KITPDQ

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



SCRP

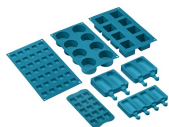
Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki





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















TPKPLATE

Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

Symbols glossary

	Système de nettoyage catalyse.		A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
	Installation en hauteur		Commandes par manettes
	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.		Afficheur Digital
	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.		ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.
	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.
	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.

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | <p>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.</p> |  | <p>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.</p> |
|  | <p>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).</p> |  | <p>Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.</p> |
|  | <p>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.</p> |  | <p>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.</p> |
|  | <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p> |  | <p>Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.</p> |
|  | <p>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.</p> |  | <p>Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.</p> |
|  | <p>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 gras et de les retirer facilement.</p> |  | <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p> |