

## SCB92PN8

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur première cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principale	Chaleur tournante
Type de four secondaire	Statique
Système de nettoyage four principal	Pyrolyse
Code EAN	8017709149710
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



## Esthétique



<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Type d'afficheur</b>	Electronique 5 touches
<b>Série</b>	Concerto	<b>Couleur des touches</b>	Silver
<b>Couleur</b>	Noir	<b>Nombre de manettes</b>	8
<b>Design</b>	Standard	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Blanc
<b>Porte</b>	Avec 2 bandeaux horizontaux	<b>Poignée</b>	Smeg Classica
<b>Dosseret</b>	Oui	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Type de grilles</b>	Fonte	<b>Type de verre</b>	Stopsol
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Inox	<b>Pieds</b>	Silver
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Tôle émaillée colorée	<b>Compartment de rangement</b>	Abattant
<b>Manettes de commande</b>	Smeg Classica	<b>Logo</b>	Appliqué
<b>Couleur des manettes</b>	Inox	<b>Position du logo</b>	Bandeau sous le four

## 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

			
<b>Nombre total de foyers</b>	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		
<b>Type de brûleur gaz</b>	Standard	<b>Thermocouple</b>	Oui
<b>Allumage intégré aux manettes</b>	Oui	<b>Chapeaux de brûleurs gaz</b>	Emallés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal

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

Type d'éclairage	Halogène	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W	Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse	Oui
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360x444x425 mm
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Contrôle de température	Electromécanique
Porte démontable	Oui	Puissance résistance sole	1200 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance voûte	1000 W
Vitre intérieure démontable	Oui	Puissance résistance gril	1700 W
Nombre de vitres de la porte du four	4	Puissance résistance gril fort	2700 W
		Puissance résistance circulaire	2000 W
		Type de gril	Electrique

## Options four principal

Programmateur/Minuteur	Oui	Température minimum	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximum	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	3
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	750 W
Puissance de l'éclairage	25 W	Puissance résistance voûte	650 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance gril	1400 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance gril fort	2050 W
Vitre intérieure démontable	Oui	Type de gril	Electrique

## Options four secondaire

Température minimum 50 °C

Température maximum 245 °C

## Accessoires inclus four principal

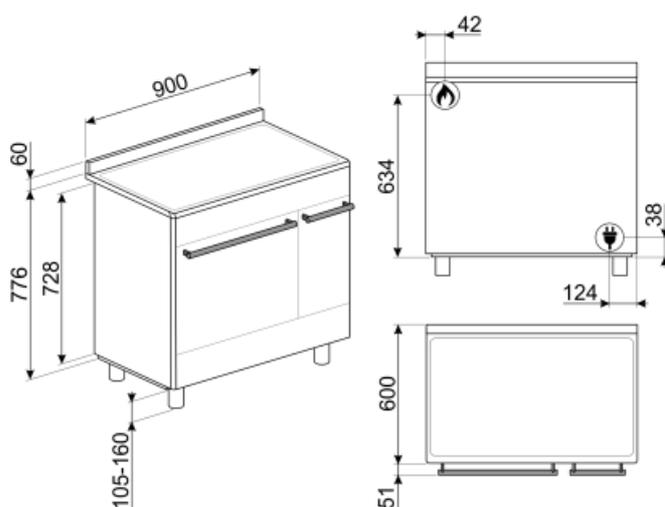
Grille en acier pour Moka	1	Lèchefrite profond 20 mm	1
Grille four avec arrêt arrière	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille intégrée au lèchefrite	1		

## Accessoires inclus - Four secondaire

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

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	5200 W	Tension (V)	380-415 V
Intensité (A)	23 A	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Tension (V)	220-240 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

### KITPAX

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



### SMOLD

Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C



### PPX6090

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



### GTP

\*\*Partially extractable telescopic guides (1 level)\*\* Extraction: 300 mm  
Material: Stainless steel AISI 430 polished



### GTT

\*\*Totally extractable telescopic guides (1 level)\*\* Extraction: 433 mm  
Material: Stainless steel AISI 430 polished

## Symbols glossary (TT)

- A** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  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 froide 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 ou 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.
-  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.
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  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 pyrolytique 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.
-  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.
-  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.

-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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).
-  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.
-  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.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.