

## SCB92PX8

Taille du centre 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



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

## 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



### 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 Emailés 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		

<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse</b>	Oui
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	360X460X425 mm
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W
<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	4	<b>Puissance résistance gril fort</b>	2700 W
		<b>Puissance résistance circulaire</b>	2000 W
		<b>Type de gril</b>	Electrique

## Options four principal

<b>Programmeur/Minuteur</b>	Oui	<b>Température minimum</b>	50 °C
<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui	<b>Température maximum</b>	280 °C

## Caractéristiques techniques four secondaire



<b>Volume net de la cavité secondaire</b>	35 l	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Capacité brute (litres)</b>	36 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	311x206x418 mm
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Type d'éclairage</b>	Incandescence	<b>Puissance résistance sole</b>	700 W
<b>Puissance de l'éclairage</b>	25 W	<b>Puissance résistance voûte</b>	600 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril</b>	1300 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril fort</b>	1900 W
<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui	<b>Type de gril</b>	Electrique

## Options four secondaire

<b>Température minimum</b>	50 °C	<b>Température maximum</b>	245 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

## Accessoires inclus four principal

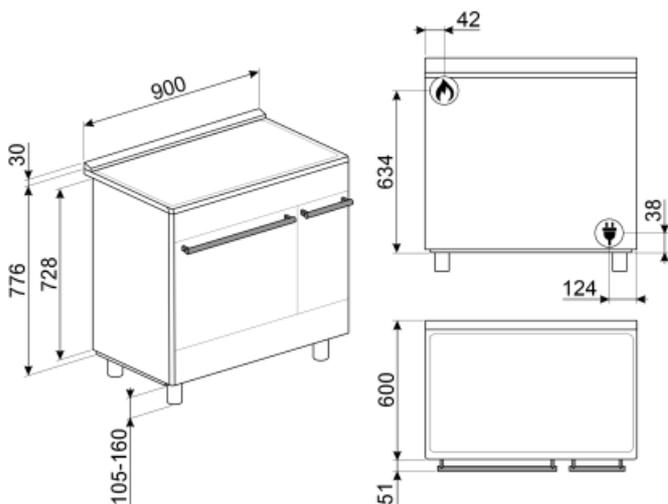
Grille en acier pour Moka	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite profond 20 mm	1		

## 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	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

### 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.



### 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 lèche-frites.



### BNP608T

Lèche-frite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



### BN620-1

Lèche-frite émaillé, profondeur 20mm



### KITPDQ

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



### PPX6090

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

### 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.



### PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée 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.





### 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)

-  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.
-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  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.
-  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.
-  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.

-  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.
-  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.
-  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).
-  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.