

## SCB92MX8

classique

SMEG ELITE

Centre de cuisson, 90 cm, inox, double four  
dont 1 vapor clean catalyse, chaleur tournante  
Classe énergétique :  
A Grand Four - A Petit Four

EAN13: 8017709149963

### Plan de cuisson gaz :

5 brûleurs dont :

Avant gauche : 3,00 kW

Arrière gauche : 1,80 kW

**Central : ultra-rapide 3,50 kW**

Arrière droit : 1,80 kW

Avant droit : 1,00 kW

Puissance nominale gaz : 11,10 kW

### Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglé au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

### Grand four électrique multifonction, émail easy-to-clean :

9 fonctions (dont 1 de nettoyage Vapor Clean)

Programmateur électronique durée et fin de cuisson

Thermostat réglable de 50° à 260°C

**Chaleur tournante turbo, grill**

### Nettoyage assisté Vapor Clean et Catalyse

3 parois catalytiques

**Porte intérieure plein verre démontable**



Email "Ever Clean" de couleur grise

**Volume net 68 litres, brut 79 litres**

**Supports latéraux en métal**

**5 niveaux de cuisson**

**Eclairage halogène**

**Porte tempérée double vitre**

Puissance gril: 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,74 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,83 kW/h

**Accessoires:**

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

1 lèchefrite (profondeur 20 mm) avec grille intégrée

1 grille

**Petit four électrique statique, émail easy-to-clean:**

4 fonctions

Nettoyage manuel easy-to-clean

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Volume net 27 litres, brut 35 litres

Porte ventilée, double vitre

Puissance gril : 2,00 kW

Consommation d'énergie en convection naturelle : 0,59 kW

**Accessoires :**

1 lèchefrite avec grille intégrée

1 grille

Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds réglables

Puissance nominale électrique : 5,10 kW

## Fonctions



Four principal

Four auxiliaire

## Options

- **KIT90X** - Crédence murale inox
- **PARMA** - Grille viande en fonte
- **PPX6090** - Plaque teppan yaki en inox

- **GT1T-1** - Rails télescopiques à sortie totale
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées
- **KITPDQ** - Kit pieds inox pour hauteur 85cm
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte

## Versions

---

- **SCB92MN8** - Noir brillant
- **SCB92MRW8** - Bordeaux

**SMEG France**  
9, rue Linus Carl Pauling  
B.P. 548  
76824 MONT SAINT AIGNAN Cedex  
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14  
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77


**Four principal**

**Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


**Résistances sole (cuisson finale):**

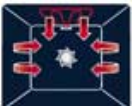
La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.


**Résistance voûte:**

La chaleur provenant seulement du haut est idéale pour faire dorer les plats sans devoir utiliser le grill.


**Résistances grill large (gril fort):**

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


**Turbine + Résistances grill large (gril fort ventilé):**

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


**Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):**

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.


**Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):**

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. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


**Décongélation:**

La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.

**Nettoyage assisté Vapor Clean :**

Il faudra d'abord verser un peu d'eau dans la partie inférieure de la cavité du four, emboutie à cet effet ; vaporiser du détergent dans la cavité ; après en sélectionnant la fonction vapor clean la température de l'enceinte s'élèvera à 60° pendant 18 minutes, de la vapeur sera produite et par la suite toute salissure pourra aisément être retirée à l'aide d'une éponge.


**Grand volume 68 litres nets:**

Les fours avec une cavité de 68 litres nets gagnent 35 % d'espace utilisable par rapport aux anciens modèles, ce qui permet d'améliorer d'importantes applications fonctionnelles.

---

## Four auxiliaire

---



### Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.

---



### Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.

---



### Résistances gril central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.

---



### Résistances gril large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.

---

## SCB92MX8

classique

Centre de cuisson 90 cm  
type de plan: Gaz

5  
Double cavité  
type de four: Catalyse  
90 cm  
inox  
classe énergétique A+A

