

PRIMASCB9N

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Catalytic
EAN code	8017709316600
Energy efficiency class	A



Aesthetics

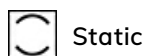


Aesthetic	Classica	Control knobs	Smeg Classic
Serie	Concerto	Controls colour	Stainless steel
Design	Standard	No. of controls	7
Colour	Black	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Command panel finish	Enamelled metal	Display	Touch
Logo	Logotipo aplicado	Door	With 2 horizontal strips
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Glass type	eclipse
Upstand	Yes	Handle	Smeg Classic
Cor da placa	Stainless steel	Handle Colour	Brushed stainless steel
Type of pan stands	Cast Iron	Storage compartment	Door
Type of control setting	Control knobs	Feet	Black

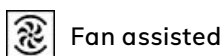
Programs / Functions

No. of cooking functions 8

Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



Circulaire



Eco



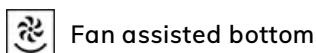
Small grill



Large grill



Fan grill (large)

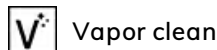


Fan assisted bottom

Recipes No

Cleaning functions

Catalytic



Hob technical features

UR			
Total no. of cook zones 5			
Front left - Gas - Rapid - 2.90 kW			
Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW			
Central - Gas - UR - 4.00 kW			
Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW			
Front right - Gas - AUX - 1.00 kW			
Type of gas burners	Standard	Gas safety valves	Yes
Automatic electronic ignition	Yes	Burner caps	Matt black enamelled

Main Oven Technical Features



No. of lights	2	Removable inner door	Yes
Fan number	2	Total no. of door glasses	3
Net volume of the cavity	115 l	No. of thermo-reflective door glasses	2
Gross volume, 1st cavity	129 l	Safety Thermostat	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	Cooling system	Tangential
No. of shelves	5	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	371x724x418 mm
Type of shelves	Metal racks	Temperature control	Electro-mechanical
Roof Liner	No	Lower heating element power	1700 W
Light type	Halogen	Upper heating element - Power	1200 W
Light Power	40 W	Grill element	1700 W
Cooking time setting	Start and Stop	Large grill - Power	2900 W
Light when oven door is open	Yes	Circular heating element - Power	2 x 1550 W
Door opening	Flap down	Grill type	Electric
Removable door	Yes	Tilting grill	No
Full glass inner door	Yes		

Options Main Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Moka stand	1	Grill mesh	1
Rack com batente traseiro e lateral	1	Catalitic panels	3
40mm deep tray	1		

Electrical Connection

Plug	No	Voltage 2 (V)	380-415 V
Electrical connection rating	3200 W	Electric cable	Installed, Single phase
Current	14 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	3 polos

Compatible Accessories

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BBQ9



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BN920

BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



AL90X9

Suporte adequado para fogões Concerto de 90 cm SX91



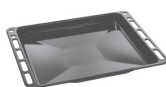
BG6090-1

Placa grelhadora de ferro fundido adequada para fogões Concerto



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



BN940

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



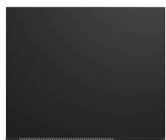
KIT600SNL-9

Faixa de cobertura para placa traseira, adequado para fogões Concerto 90 centímetros



KIT90N9

Painel anti-salpicos 90 cm, preto, para fogões BU & BM



KIT90X9-1

Painel anti-salpicos, 90x60 cm, aço inoxidável, para fogões Concerto





KITH900BG91

Rodapé, 90cm, três lados, preto, adequado para fogões BG91



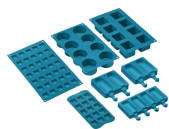
KITPDQ

Pés de redução de altura (850 mm), de aço inoxidável, para fogões



PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.



SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



KITH95

Kit extensão de altura (950 mm), aço inoxidável



PALPZ















Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm














SFLK1

Bloqueio para crianças

Symbols glossary

-  Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.
-  R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
-  Controle dos botões
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
-  Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  Limpeza catalítica: o sistema garante uma higiene perfeita no interior do forno graças aos três painéis de autolimpeza revestidos com um esmalte especial que promove a eliminação progressiva de vestígios de gordura e odores causados pelo cozimento.
-  Instalação em coluna: Instalação em coluna
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
-  Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
-  Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

-  **Meia grelha:** Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.
-  **Ventilador com elemento de grelha:** O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  **Toda a porta interna de vidro:** Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  **O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  **Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  **Abertura automática:** alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.
-  **5** **O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**
-  **UR** **Queimadores ultrarrápidos:** Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
-  **V** **Limpeza a Vapor:** uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.
-  **115 lt** **A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.**
-  **DIGI screen** ...

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat