SCB92PN8

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	2
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Type of second oven	Static
Sistema de limpeza no forno principal	Pyrolitic
EAN code	8017709149710
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	A

Aesthetics

Aesthetic	Classica	**Control knobs**	Smeg Classic
Serie	Concerto	**Controls colour**	Stainless steel
Design	Standard	**No. of controls**	8
Colour	Black	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em prateado
Command panel finish	Enamelled metal	**Display**	electronic 5 buttons
Logo	Logotipo aplicado	**Door**	With 2 horizontal strips
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	**Glass type**	Stopsol
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**	Silver

Programs / Functions

No. of cooking functions 9

Traditional cooking functions

- Static
- Fan assisted
- Circulaire
- Turbo
- Eco
- Small grill
- Large grill
- Fan grill (large)
- Fan assisted bottom

Cleaning functions

Pyrolytic

Programs / Functions Auxiliary Oven

Inferior + Superior

Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2

Static

Small grill

Large grill

Fundo

Parte inferior assistida por ventilador

Defrost	No
Pyrolisis	No
Vapor Clean	No

Hob technical features

UR

Total no. of cook zones 5

Front left - Gas - Rapid - 1.00 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Central - Gas - UR - 3.50 kW

Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - AUX - 3.00 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	1	**Total no. of door glasses**	4
Fan number	1	**No.of thermo-reflective door glasses**	3
Net volume of the cavity	70 l	**Safety Thermostat**	Yes
Gross volume, 1st cavity	79 l	**Heating suspended when door is opened**	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	**Cooling system**	Tangential
No. of shelves	5	**Door Lock During Pyrolisis**	Yes
Type of shelves	Metal racks	**Usable cavity space dimensions (HxWxD)**	360X460X425 mm
Roof Liner	No	**Temperature control**	Electro-mechanical
Light type	Halogen		
Light Power	40 W		
Cooking time setting	Start and Stop		
Light when oven door is open	Yes		

Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes
Lower heating element power	1200 W
Upper heating element - Power	1000 W
Grill elememt	1700 W
Large grill - Power	2700 W
Circular heating element - Power	2000 W
Grill type	Electric

Options Main Oven

Timer	Yes
End of cooking acoustic alarm	Yes
Minimum Temperature	50 °C
Maximum temperature	280 °C

Second Oven Technical Features

Net volume of the second cavity	35 l
Gross volume, 2nd cavity	36 l
Cavity material	Ever Clean enamel
No. of shelves	4
Type of shelves	Metal racks
Roof Liner	No
No. of lights	1
Light type	Incandescent
Light Power	25 W
Cooking time setting	No
Light when oven door is open	No
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes
No. total door glasses	3
No. thermo-reflective door glasses	3
Safety Thermostat	Yes
Cooling system	Tangential
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	311x206x418 mm
Temperature control	Electro-mechanical
Lower heating element - power	700 W
Upper heating element - Power	600 W
Grill element - power	1300 W
Large grill - Power	1900 W
Grill type	Electric

Options Auxiliary Oven

Timer	No
End of cooking acoustic alarm	No
Minimum Temperature	50 °C
Maximum temperature	245 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

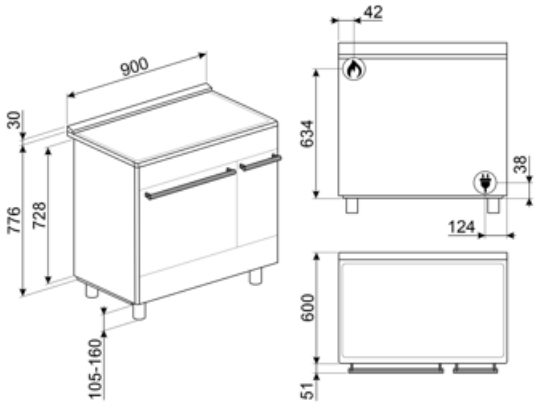
Moka stand	1
Rack com batente traseiro e lateral	1
20mm deep tray	1
40mm deep tray	1
Grill mesh	1

Accessories included for Secondary Oven

Rack com batente traseiro e lateral	1	**Grill mesh**	1
Wide baking tray	1		

Electrical Connection

Plug	No	**Electric cable**	Installed, Single phase
Electrical connection rating	5200 W	**Type of electric cable**	Double and Three Phase
Current	23 A	**Frequency**	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	**Bloco de terminais**	5 polos
Voltage 2 (V)	380-415 V		



Compatible Accessories

BN620-1

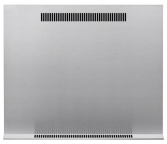
Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

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



KITPC92X9

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

SFLK1

Bloqueio para crianças

STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

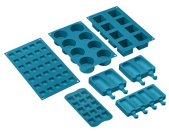
GTP

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

KITH900BG91

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

KITSB9MB



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

Symbols glossary

Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.

Instalação em coluna: Instalação em coluna

Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.

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.

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.

Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.

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.

R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Quádruplo vidrado: 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.

Controle dos botões

Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades 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.

Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, 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.

Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.

O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.

Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultra-rápidos potentes oferecem até 5kw de potência.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

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.

Luz

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.

Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

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.

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

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

Removalble 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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Pizza stone (optional accessory)

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

BBQ (optional accessory)

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

AirFry (AIRFRY optional accessory)

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

Cold door

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat