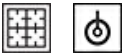


# SCB92PN8

|  |                   |
|--|-------------------|
| 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












|                                |                                    |                            |                          |
|--------------------------------|------------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| <b>Aesthetic</b>               | Classica                           | <b>Control knobs</b>       | Smeg Classic             |
| <b>Serie</b>                   | Concerto                           | <b>Controls colour</b>     | Stainless steel          |
| <b>Design</b>                  | Standard                           | <b>No. of controls</b>     | 8                        |
| <b>Colour</b>                  | Black                              | <b>Cor da serigrafia</b>   | Serigrafia em prateado   |
| <b>Command panel finish</b>    | Enamelled metal                    | <b>Display</b>             | electronic 5 buttons     |
| <b>Logo</b>                    | Logotipo aplicado                  | <b>Door</b>                | With 2 horizontal strips |
| <b>Posição do logotipo</b>     | Logotipo no painel abaixo do forno | <b>Glass type</b>          | Stopsol                  |
| <b>Upstand</b>                 | Yes                                | <b>Handle</b>              | Smeg Classic             |
| <b>Cor da placa</b>            | Stainless steel                    | <b>Handle Colour</b>       | Brushed stainless steel  |
| <b>Type of pan stands</b>      | Cast Iron                          | <b>Storage compartment</b> | Door                     |
| <b>Type of control setting</b> | Control knobs                      | <b>Feet</b>                | 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



## 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

Pyrolysis

No

Vapor Clean

No

## Hob technical features



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

Fan number 1

Net volume of the cavity 70 l

Gross volume, 1st cavity 79 l

Cavity material Ever Clean enamel

No. of shelves 5

Type of shelves Metal racks

Roof Liner No

Light type Halogen

Light Power 40 W

Cooking time setting Start and Stop

Light when oven door is open Yes

Total no. of door glasses 4

No. of thermo-reflective door glasses 3

Safety Thermostat Yes

Heating suspended when door is opened Yes

Cooling system Tangential

Door Lock During Pyrolysis Yes

Usable cavity space dimensions (HxWxD) 360X460X425 mm

Temperature control Electro-mechanical

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

## Options Main Oven

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

## Second Oven Technical Features



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

## Options Auxiliary Oven

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

## Accessories included for Main Oven & Hob

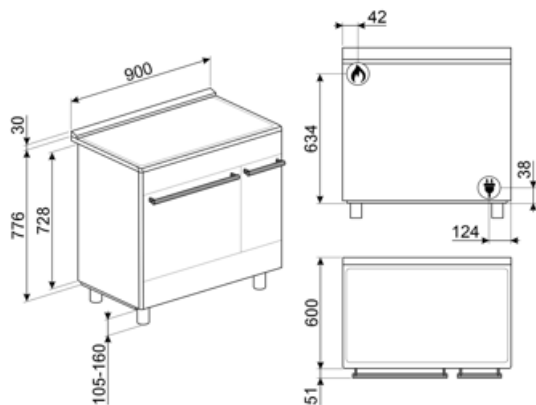
|                                     |   |                |   |
|-------------------------------------|---|----------------|---|
| Moka stand                          | 1 | 40mm deep tray | 1 |
| Rack com batente traseiro e lateral | 1 | Grill mesh     | 1 |
| 20mm deep tray                      | 1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

## 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



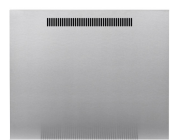
### BNP608T

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



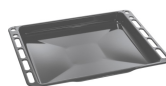
### SFLK1

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

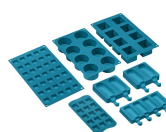


### KITH900BG91

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

|  |  |
|--|--|
|  R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos   |  Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.   |
|  Instalação em coluna: Instalação em coluna  |  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.   |
|  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.   |  Quádruplo vidrado: 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.  |  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.            |
|  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.  |
|  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.  |
|  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. |
|  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.   |

-  **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.
-  **4** 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.
-  **35lt** A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
-  **Controle dos botões**
-  **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.
-  **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.
-  **P<sup>+</sup>** **Pirolítico:** Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.
-  **5** O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.
-  **UR** **Queimadores ultrarrápidos:** Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
-  **70lt** 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

### **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

### **Pizza stone (optional accessory)**

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

### **BBQ (optional accessory)**

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



### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **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

### **Single turbine**

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