

C92DBL9

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	Vapor Clean
EAN code	8017709276386
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	A









Aesthetics



Aesthetic	Classica	Control knobs	Smeg Classic
Serie	Sinfonia	Controls colour	Stainless steel
Design	Square design	No. of controls	10
Colour	Black	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Command panel finish	Enamelled metal	Door	Full glass
Logo	Logotipo aplicado	Glass type	Stopsol
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Handle	Smeg Classic
Upstand	Yes	Handle Colour	Brushed stainless steel
Cor da placa	Stainless steel	Storage compartment	Door
Type of pan stands	Cast Iron	Feet	Black
Type of control setting	Control knobs		

Programs / Functions

No. of cooking functions	6
Traditional cooking functions	

 Circulaire	 Eco	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Fan assisted bottom

Recipes	No
----------------	----

Cleaning functions

 Vapor clean

Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2
Inferior + Superior

5



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

UR

Total no. of cook zones 6

Front left - Gas - UR - 4.20 kW

Rear left - Gas - AUX - 1.00 kW

Front centre - Gas - AUX - 1.00 kW

Rear centre - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Rear right - Gas - Rapid - 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	3
Fan number	1	No. of thermo-reflective door glasses	1
Net volume of the cavity	70 l	Safety Thermostat	Yes
Gross volume, 1st cavity	79 l	Heating suspended when door is opened	No
Cavity material	Ever Clean enamel	Cooling system	Tangential
No. of shelves	5	Door Lock During Pyrolysis	No
Type of shelves	Metal racks	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360x444x425 mm
Roof Liner	No		
Light type	Halogen		
Light Power	40 W		

Cooking time setting	Conta-minutos + cozimento fino	Temperature control	Electro-mechanical
Light when oven door is open	Yes	Lower heating element power	1200 W
Door opening	Flap down	Upper heating element - Power	1000 W
Removable door	Yes	Grill element	1700 W
Full glass inner door	Yes	Large grill - Power	2700 W
Removable inner door	Yes	Circular heating element - Power	2000 W
		Grill type	Electric
		Tilting grill	No

Options Main Oven

Timer	Yes	Maximum temperature	260 °C
Minimum Temperature	50 °C		

Second Oven Technical Features



Net volume of the second cavity	35 l	No. total door glasses	3
Gross volume, 2nd cavity	36 l	No. thermo-reflective door glasses	1
Cavity material	Ever Clean enamel	Safety Thermostat	Yes
No. of shelves	4	Heating suspended when door is opened	No
Type of shelves	Metal racks	Cooling system	Tangential
No. of lights	1	Door Lock During Pyrolysis	No
Light type	Incandescent	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	169x440x443 mm
Light Power	25 W	Temperature control	Electro-mechanical
Cooking time setting	Stop	Lower heating element - power	700 W
Light when oven door is open	No	Upper heating element - Power	600 W
Door opening	Flap down	Grill element - power	1300 W
Removable door	Yes	Large grill - Power	1900 W
Full glass inner door	Yes	Potência da resistência circular	Não disponível W
Removable inner door	Yes	Grill type	Electric

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

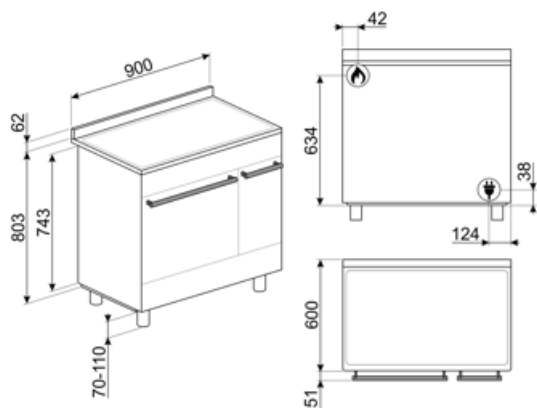
Moka stand	1	40mm deep tray	1
Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1

Accessories included for Secondary Oven

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

Electrical Connection

Plug	No	Voltage 2 (V)	380-415 V
Electrical connection rating	4800 W	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Current	21 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos



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



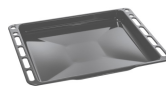
SFLK1

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

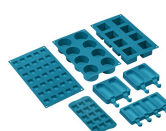


GTP

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



















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.		R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
	Instalação em coluna: Instalação em coluna		Controle dos botões
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		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.		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.		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.

-  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.
-  Luz
-  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.
-  O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.
-  O compartimento do forno tem 5 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.
-  Temporizador: Todas as placas de cerâmica têm um temporizador que termina automaticamente o cozimento após um tempo predefinido.
-  Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
-  Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.
-  A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
-  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.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

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

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

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

Single turbine

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