

CC92MX9

| | |
|--|-------------------|
| 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 | 8017709176044 |
| Energy efficiency class | A |
| Energy efficiency class, second cavity | A |



Aesthetics



| | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| Aesthetic | Mista | Control knobs | Smeg Classic |
| Serie | Concerto | Controls colour | Stainless steel |
| Design | Standard | No. of controls | 8 |
| Colour | Stainless steel | Cor da serigrafia | Serigrafia em preto |
| Acabamento | Satin | Display | electronic 5 buttons |
| Command panel finish | Stainless steel | Door | Full glass |
| Logo | Logotipo embutido | Glass type | Stopsol |
| Posição do logotipo | Logotipo no painel abaixo do forno | Handle | Smeg round handle |
| Upstand | Yes | Handle Colour | Brushed stainless steel |
| Cor da placa | Stainless steel | Storage compartment | No |
| Type of pan stands | Cast Iron | Feet | Silver |
| Type of control setting | Control knobs | Plinth | Black |

Programs / Functions

No. of cooking functions 6
Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



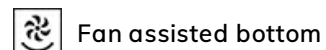
Circulaire



Eco




Large grill



Fan assisted bottom

Cleaning functions

 Vapor clean


Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2
Inferior + Superior

4




Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2

 Static

 Small grill

 Large grill

 Fundo

| | |
|-------------|----|
| Defrost | No |
| Pyrolysis | No |
| Vapor Clean | No |

Hob technical features

UR

Total no. of cook zones 5

Front left - Gas - Rapid - 3.00 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 - 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 | 1 | Total no. of door glasses | 3 |
| Net volume of the cavity | 70 l | No. of thermo-reflective door glasses | 1 |
| Gross volume, 1st cavity | 79 l | Safety Thermostat | Yes |
| 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) | 360X460X425 mm |
| Roof Liner | No | Temperature control | Electro-mechanical |
| Light type | Halogen | Lower heating element power | 1200 W |
| Light Power | 40 W | Upper heating element - Power | 1000 W |
| Cooking time setting | Start and Stop | | |
| Light when oven door is open | Yes | | |
| Removable door | Yes | | |

| | | | |
|-----------------------|-----|----------------------------------|----------|
| Full glass inner door | Yes | Grill element | 1700 W |
| Removable inner door | Yes | Circular heating element - Power | 2000 W |
| | | Grill type | Electric |
| | | Tilting grill | Yes |

Options Main Oven

| | | | |
|-------------------------------|-----|---------------------|--------|
| Timer | Yes | Minimum Temperature | 50 °C |
| End of cooking acoustic alarm | Yes | Maximum temperature | 260 °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 | 1 |
| 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 |
| Light when oven door is open | No | Grill element - power | 1300 W |
| Removable door | Yes | Large grill - Power | 1900 W |
| Full glass 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

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

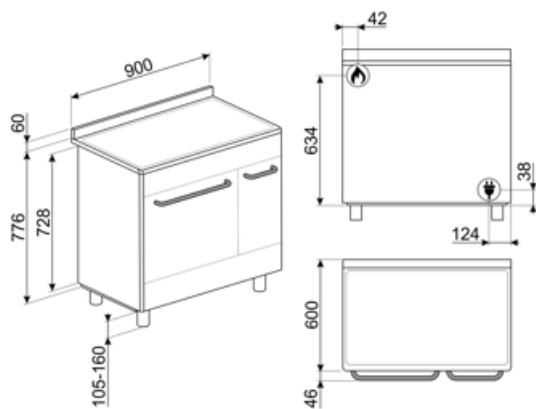
Accessories included for Secondary Oven

| | | | |
|-------------------------------------|---|------------|---|
| 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 | 4800 W | Comprimento do cabo de alimentação | 120 cm |
| Current | 21 A | Type of electric cable | Double and Three Phase |
| Voltage | 220-240 V | Frequency | 50/60 Hz |
| Voltage 2 (V) | 380-415 V | Bloco de terminais | 5 polos |



Compatible Accessories

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



GTP

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



KITH95

Kit extensão de altura (950 mm), aço inoxidável



KITPDQ

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



SFLK1

Bloqueio para crianças



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BNP608T

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



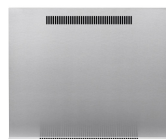
GTT

** 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



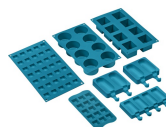
PALPZ

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



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
































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.



Symbols glossary

-  R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
-  Instalação em coluna: Instalação em coluna
-  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.
-  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.
-  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.
-  Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.
-  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.
-  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.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  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. |
|  | 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. |
|  | 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. |  | Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo. |
|  | 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. |
|  | Controle dos botões | | |

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.

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

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