

## C92GMX2

Taille du piano de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Type de four secondaire	Statique
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709321277
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



## Esthétique











<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Manettes de commande</b>	Smeg Classica
<b>Série</b>	Sinfonia	<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Design</b>	Carré	<b>Nombre de manettes</b>	8
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Finition</b>	Satiné	<b>Type d'afficheur</b>	Tactile
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Inox anti-trace	<b>Porte</b>	Avec 2 bandeaux horizontaux
<b>Logo</b>	Inox Appliqué	<b>Type de verre</b>	Verre noir Eclipse
<b>Position du logo</b>	Bandeau sous le four	<b>Poignée</b>	Smeg Classica
<b>Dossieret</b>	Oui	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Inox	<b>Compartment de rangement</b>	Porte
<b>Type de grilles</b>	Fonte	<b>Pieds</b>	Gris métal
<b>Type de commandes</b>	Manettes		


## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	8
--------------------------------	---

### Fonctions de cuisson traditionnelle

- |  |   |   |
|--|---|---|
|  Statique          |  Chaleur tournante |  Chaleur tournante turbo |
|  Eco               |  Gril moyen        |  Gril fort               |
|  Gril fort ventilé |  Sole ventilée     |   |

### Fonctions supplémentaires

-  Décongélation selon le temps

### Fonction de nettoyage

- Catalyse  Vapor Clean

Programmes automatiques No

## Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 4

Résistance sole + voûte 

### Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  Statique        |  Gril moyen |  Gril fort |
|  Résistance sole |  |   |

## Caractéristiques techniques table de cuisson

**UR**

Nombre total de foyers 5

Central gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW

Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Arrière droit - Gaz - Rapide - 2.90 kW

Avant droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Type de brûleur gaz Standard

Thermocouple Oui

Allumage intégré aux manettes Oui

Chapeaux de brûleurs gaz Emailés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes

1

Vitre intérieure démontable

Oui

<b>Nombre de turbines</b>	1	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Volume net de la cavité</b>	70 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	2
<b>Capacité brute (litres)</b>	79 l	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	5	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	360X460X425 mm
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril fort</b>	2700 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Puissance résistance circulaire</b>	2000 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Type de gril</b>	Electrique
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui		

## Options four principal

<b>Programmateur/Minuteur</b>	Oui	<b>Température minimale</b>	40 °C
<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui	<b>Température maximale</b>	260 °C

## Caractéristiques techniques four secondaire



<b>Volume net de la cavité secondaire</b>	35 l	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Capacité brute (litres)</b>	36 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	2
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	311x206x418 mm
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Type d'éclairage</b>	Incandescence	<b>Puissance résistance sole</b>	700 W
<b>Puissance de l'éclairage</b>	25 W	<b>Puissance résistance voûte</b>	600 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Puissance résistance gril</b>	1300 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril fort</b>	1900 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui	<b>Type de gril</b>	Electrique
<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui		

## Options four secondaire

Température minimale 50 °C

Température maximale 245 °C

## Accessoires inclus four principal



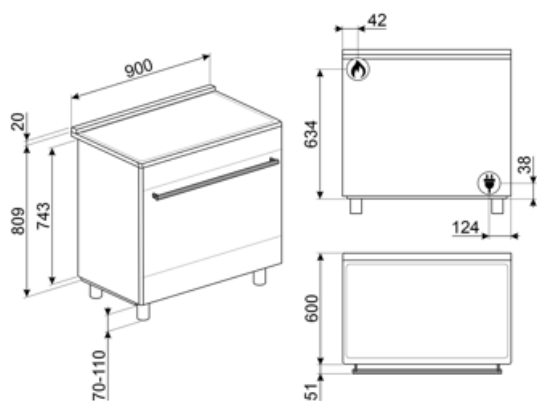
Grille en acier pour Moka	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	2	Parois catalytiques	3
Lèchefrite profond 40 mm	1	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1

## Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite maxi four	1		

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	5200 W	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Intensité	23 A	Modalités de connexion supplémentaires	Oui, bi et triphasé
Tension	220-240 V	Fréquence	50/60 Hz
Tension 2	380-415 V	Borne de raccordement	5 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé		



## Not included accessories

### AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



### BGTR9

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm et 60 cm et Sinfonia 90 cm



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### KIT600C92PX

Cover strip for hob back side, suitable for 90cm Symphony cooker with pyro oven



### KITH900CPF9

Plinthe noire 90 cm pour piano de cuisson Portofino CPF9 ou Sinfonia C9



### KITPBX

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Portofino et Sinfonia (à 850 mm)



### SFLK1

Sécurité enfants



### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



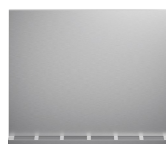
### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



### KITC9X9-1

Crédence murale en inox, 90 x 75 cm, pour centres de cuisson Portofino et Sinfonia.



### KITH95CPF9

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Portofino (à 950 mm)



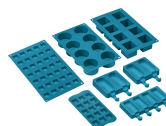
### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C





























## STONE

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.



## Symbols glossary

	Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.		A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
	Installation en hauteur		Commandes par manettes
	Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.		Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
	Afficheur Digital		Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
	Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.		Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.
	Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments		Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
	Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.		Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.

-  Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
-  Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
-  Lumière
-  Four à gaz : Le four à gaz offre les valeurs d'une cuisine traditionnelle, caractérisée par un maintien naturel et constant de la température. Le gril, qui peut être utilisé lorsque la cuisson au gaz n'est pas active, complète la préparation des aliments en permettant leur coloration finale. Pour garantir une fiabilité maximale, les fours à gaz sont équipés d'un triple système de sécurité.
-  Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.
-  Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.





**Ouverture automatique :** certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.



**5 niveaux de cuisson :** Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



**Contrôle électronique température:** Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



**Vapor Clean :** Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



**4 niveaux de cuisson :** Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



**Rails télescopiques :** Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèchefrites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



**Brûleur Ultra-rapide :** Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Indique le volume utile de la cavité du four.

---

## Benefit (TT)

---

### Plan de cuisson gaz

Le gaz offre une cuisson rapide et un contrôle précis de la température

Equippé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

### Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

### Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

### Compartiment de rangement

Plus d'espace grâce au compartiment inférieur, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine

### True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

### Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

### Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

### Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

### Rails télescopiques

Extraction facile et insertion sûre des lèchefrites dans le four grâce aux rails télescopiques

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

#### **AIRFRY (accessoire en option)**

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

#### **Porte froide**

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

#### **STONE (accessoire en option)**

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

#### **BBQ (accessoire en option)**

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

#### **Hauteur ajustable**

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

#### **1 turbine**

Le four est doté d'une turbine équipée d'un élément chauffant circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante

#### **Nettoyage par catalyse**

Nettoyage du four facilité grâce aux panneaux catalytiques de la cavité.

Ce processus permet un nettoyage et un dégraissage continus des trois parois de la cavité dès que le four est en marche et atteint 200°C.