

# 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 / 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



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 Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes 1

Vitre intérieure démontable Oui

Nombre de turbines 1

Volume net de la cavité 70 l

Nombre de vitres de la porte du four 3

<b>Capacité brute (litres)</b>	79 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>	5	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	360X460X425 mm
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Puissance résistance gril fort</b>	2700 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance circulaire</b>	2000 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui	<b>Type de gril</b>	Electrique

## 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 avec arrêt arrière et latéral 2  
Lèchefrite profond 40 mm 1

Grille intégrée au lèchefrite 1  
Parois catalytiques 3  
Kit rails télescopiques à sortie partielle 1

---

## Accessoires inclus - Four secondaire

---

Grille avec arrêt arrière et latéral 1  
Lèchefrite maxi four 1

Grille intégrée au lèchefrite 1

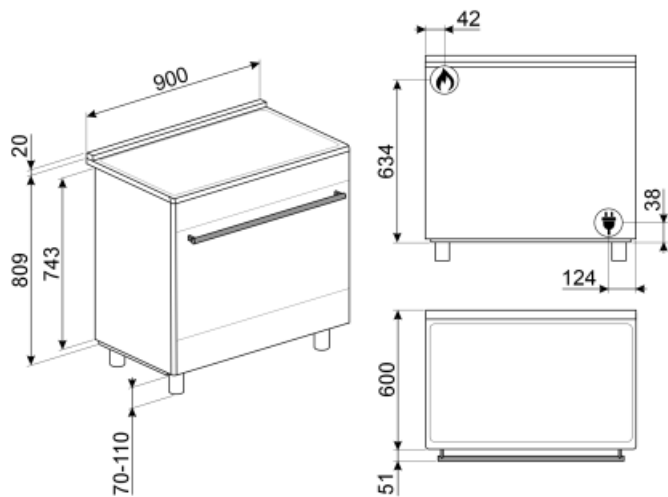
---

## Raccordement électrique

---

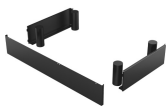
Puissance nominale électrique 5200 W  
Intensité 23 A  
Tension 220-240 V  
Tension 2 380-415 V  
Type de câble d'alimentation installé Oui, monophasé

Longueur du câble d'alimentation 120 cm  
Modalités de connexion supplémentaires Oui, bi et triphasé  
Fréquence 50/60 Hz  
Borne de raccordement 5 pôles



## Not included accessories

### KITH95CPF9



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

### SFLK1



Sécurité enfants

### KIT600C92PX



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

### BNP608T



Lèche-frite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille

### KITPBX



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

### BN620-1



Lèche-frite émaillé, profondeur 20mm

### 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.



### 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 lèche-frites.



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### BGTR9

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



### KITH900CPF9

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson BG91 (à 950 mm)



### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. 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.



### 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.

### PALPZ

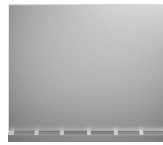


Spatule à pizza avec manche repliable  
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm

### BN640



Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### KITC9X9-1

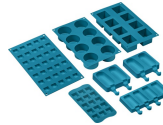
Crédence murale en inox, 90 x 75 cm, pour centres de cuisson Portofino et Sinfonia.

### 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.

### 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

## Symbols glossary (TT)

-  A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  Installation en hauteur
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  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.
-  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.
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.





**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).



**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 final. 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.



**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.



**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.



**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.



**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.



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.



Commandes par manettes



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.



Afficheur Digital

---

## Benefit (TT)

---

### 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.

### Plan de cuisson gaz

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

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

### 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.

### 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

### 1 turbine

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

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

### Refroidissement tangentiel

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

### Eclairage halogène multi-niveaux

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

### Rails télescopiques

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

### **Hauteur ajustable**

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

### **Vitre interne démontable**

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

### **Cuisson multi-niveaux**

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### **Porte froide**

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

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

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

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

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

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

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

### **Compartiment de rangement**

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