

C92GMX2

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	8017709321277
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	A



Aesthetics



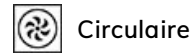
Aesthetic	Classica	Control knobs	Smeg Classic
Serie	Sinfonia	Controls colour	Stainless steel
Design	Square design	No. of controls	8
Colour	Stainless steel	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Acabamento	Satin	Display	Touch
Command panel finish	Finger friendly stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Logo	Logotipo aplicado	Glass type	eclipse
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	Silver
Type of control setting	Control knobs		

Programs / Functions

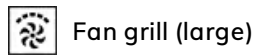
No. of cooking functions	8
--------------------------	---

Traditional cooking functions

Parte inferior assistida por ventilador



+ Vapor limpo



Recipes No

Cleaning functions

Catalytic  Vapor clean

Customizable recipes No

Automatic programs No

Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2 4

Inferior + Superior 

Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2



Defrost No

Pyrolysis No

Vapor Clean No

Hob technical features

UR

Total no. of cook zones 5

Central esquerda - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW

Rear centre - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front centre - Gas - AUX - 1.00 kW

Rear right - Gas - Rapid - 2.90 kW

Front right - Gas - Semi Rapid - 1.80 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	Removable inner door	Yes
Fan number	1	Total no. of door glasses	3
Net volume of the cavity	70 l	No. of thermo-reflective door glasses	2
Gross volume, 1st cavity	79 l	Safety Thermostat	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	Cooling system	Tangential
No. of shelves	5	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360X460X425 mm
Type of shelves	Metal racks	Temperature control	Electro-mechanical
Roof Liner	No	Lower heating element power	1200 W
Light type	Halogen	Upper heating element - Power	1000 W
Light Power	40 W	Grill element	1700 W
Cooking time setting	Start and Stop	Large grill - Power	2700 W
Light when oven door is open	Yes	Circular heating element - Power	2000 W
Door opening	Flap down	Grill type	Electric
Removable door	Yes	Tilting grill	No
Full glass inner door	Yes	Soft Close system	No

Options Main Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	40 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °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	2
Cavity material	Ever Clean enamel	Safety Thermostat	Yes
No. of shelves	4	Cooling system	Tangential
Type of shelves	Metal racks	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	311x206x418 mm
Roof Liner	No	Temperature control	Electro-mechanical
No. of lights	1	Lower heating element - power	700 W
Light type	Incandescent	Upper heating element - Power	600 W
Light Power	25 W	Grill element - power	1300 W
Cooking time setting	No	Large grill - Power	1900 W
Door opening	Flap down	Grill type	Electric
Removable door	Yes	Tilting grill	No
Full glass inner door	Yes	Soft Close system	No
Removable 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



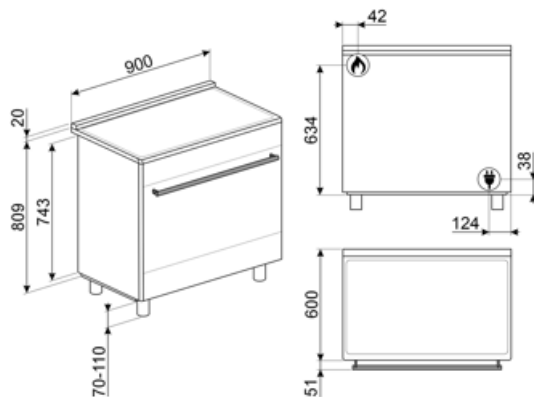
Moka stand	1	Grill mesh	1
Rack com batente traseiro e lateral	2	Catalytic panels	3
40mm deep tray	1	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1

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	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Current	23 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

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



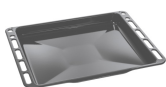
BGTR9

Placa para grelhar de ferro fundido adequada para fogões Victoria 90 cm, Master e Sinfonia de 60 e 90 cm



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GTP

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



KIT600C92PX

Tira de cobertura para o lado posterior da placa, adequada para fogão Symphony de 90cm com forno pirolítico



KITH900CPF9

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões TR4110



KITPBX

Pés de redução de altura (850 mm)



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



KITC9X9-1

Painel anti-salpicos, 90x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Portofino, Master e Sinfonia



KITH95CPF9

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões Portofino



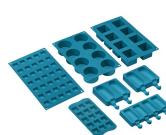
PALPZ

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

	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.
	Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.		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, bifes, 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**
-  **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.
-  **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.
-  **4** **O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.**
-  **5** **O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**
-  **Trilhos telescópicos:** permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.
-  **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.
-  **UR** **Queimadores ultrarrápidos:** Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
-  **V** **Limpeza a Vapor:** uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.
-  **35 lt** **A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.**
-  **70 lt** **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.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

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

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

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

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)

Single turbine

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

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.