

C92GPX2

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Type du four secondaire

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité

90x60 cm

2

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Statique

Pyrolyse

8017709329723

Α



Esthétique









Design Carré

Finitions du bandeau de Inox anti-trace

commandes

Classica Esthétique Logo lnox appliqué

Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

Satiné **Finition** Dosseret Oui Série Sinfonia Inox

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles Fonte Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes Inox Nombre de manettes Couleur de la Noir

sérigraphie

Type d'afficheur

Avec 2 bandeaux

horizontaux

Verre noir Eclipse

Smeg Classica

Tactile

Type de verre Poignée Couleur de la poignée

Compartiment de

rangement

Pieds

Porte Gris métal

Inox brossé

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

9



Capacité brute (litres)

Matériau de la cavité

79 I

Email Ever Clean

Fonctions de cuisson tradit	ionnelle		
Statique	& Chaleur bra	ssée 🔞 C	Chaleur tournante
© Chaleur tournante turbo	ECO Eco	•••• G	iril fort
Gril fort ventilé	Résistance	sole 🐮 S	ole ventilée
Fonction de nettoyage			
P Pyrolyse			
Programmes / Fonctions four secondaire			
Nombre de fonctions de cui Résistance sole + voûte	sson deuxième cavité	4	
Fonctions de cuisson tradit	ionnelles deuxième cav	rité	
Statique	Gril moyen	G	iril 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 rapid			
Arrière droit - Gaz - Rapide - 3 Type de brûleur gaz S	s.ou kvv tandard	Thermocouple	Oui
	ui	Chapeaux de brûleurs gaz	Emaillés noir mat
Caractéristiques techniques four principal			
701 E .5			
Nombre de lampes 1		Nombre de vitres de la porte du four	a 4
Nombre de turbines 1 Volume net de la cavité 7	0 I	Nombre de vitres	3
	91	thermo-réfléchissante	s

SMEG SPA 12/12/2025

de la porte

Thermostat de sécurité Oui



Nombre de niveaux de 5 Arrêt éléments Oui chauffants à l'ouverture cuisson de la porte Type de niveaux de Supports en métal cuisson Système de **Tangentiel** refroidissement Type d'éclairage Halogène Verrouillage de la porte Oui Puissance de l'éclairage 40 W pendant la pyrolyse Début et fin de cuisson Options de Dimensions nettes de la 360X460X425 mm programmation de la cavité (HxLxP) durée de cuisson Contrôle de température Electromécanique Eclairage à l'ouverture Oui de la porte Puissance résistance 1200 W sole Type d'ouverture de la **Abattante** Puissance résistance 1000 W porte voûte Porte démontable Oui Puissance résistance 1700 W Porte intérieure plein Oui gril verre Puissance résistance 2700 W Vitre intérieure Oui aril fort démontable Puissance résistance 2000 W circulaire

Type de gril

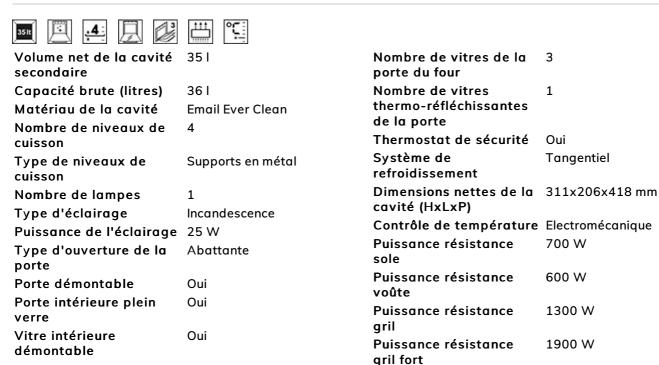
Electrique

Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Température minimale 50 °C Signal sonore fin de Oui Température maximale 260 °C cuisson

Caractéristiques techniques four secondaire



SMEG SPA 12/12/2025

Type de gril



Options four secondaire

Température minimale 50 °C Température maximale 245 °C

Accessoires inclus four principal



Grille en acier pour Grille intégrée au Moka

lèchefrite

Grille avec arrêt arrière Kit rails télescopiques à 1

et latéral sortie partielle

Lèchefrite profond 40 Sonde de cuisson

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière 1 Grille intégrée au

et latéral lèchefrite

Raccordement électrique

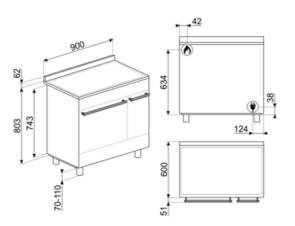
Lèchefrite maxi four

5100 W Puissance nominale Type de câble Oui, monophasé

d'alimentation installé électrique

Modalités de connexion Oui, bi et triphasé Intensité 23 A supplémentaires **Tension** 220-240 V

Fréquence 50/60 Hz Tension 2 380-415 V Borne de raccordement 5 pôles





Accessoires Compatibles

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.



AIRFRY2

Air fryer tray. 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.



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.



BGTR9

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



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



BNP608T

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

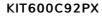


GTP

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.

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.



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



KITH95CPF9

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



KITPBX

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



KITPC9X9

Crédence, 90cm, adaptée aux centres de cuisson pyrolyse Portofino et Sinfonia



PALPZ

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



SFLK1

Sécurité enfants



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.



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.



Porte 4 vitres: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 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



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



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.





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.



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.



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.



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 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).



Lumière



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.



Résistance sole : la chaleur provenant uniquement du haut est idéale pour les aliments qui nécessitent une coloration finale sans avoir besoin d'utiliser un gril, comme les lasagnes.



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.



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.



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.



Pyrolyse: en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.



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.



Rails télescopiques: Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites 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.



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.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Benefit (TT)

Plan de cuisson gaz

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat

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

Nettoyage pyrolyse

Nettoyage facile du four grâce à la fonction pyrolyse spéciale

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

Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

Vitre interne démontable

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

Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

Rails télescopiques

Extraction et insertion pratiques des lèchefrites dans le four en toute sécurité grâce aux rails télescopiques

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure



AIRFRY (accessoire en option)

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

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 barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante