

C92GPX2

| | |
|--|-------------------|
| 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 | Pyrolitic |
| EAN code | 8017709329723 |
| 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 | 9 |
|--------------------------|---|

Traditional cooking functions

| | | |
|-------------------|--------------|---------------------|
| Static | Fan assisted | Circulaire |
| Turbo | Eco | Large grill |
| Fan grill (large) | Base | Fan assisted bottom |

Recipes No

Cleaning functions

Pyrolytic

Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2 4
Inferior + Superior

Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2

| | | |
|--------|-------------|-------------|
| Static | Small grill | Large grill |
| Fundo | | |

Defrost No
Pyrolysis No
Vapor Clean No

Hob technical features

| | | | |
|--|---|--|--|
| | | | |
| Total no. of cook zones 6 | | | |
| Front left - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW | | | |
| Rear left - Gas - AUX - 1.00 kW | | | |
| Front centre - Gas - AUX - 1.00 kW | | | |
| Rear centre - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW | | | |
| Front right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW | | | |
| Rear right - Gas - Rapid - 3.00 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 4 |

| | | | |
|-------------------------------------|-------------------|---|--------------------|
| Fan number | 1 | No. of thermo-reflective door glasses | 3 |
| Net volume of the cavity | 70 l | Safety Thermostat | Yes |
| Gross volume, 1st cavity | 79 l | Heating suspended when door is opened | Yes |
| Cavity material | Ever Clean enamel | Cooling system | Tangential |
| No. of shelves | 5 | Door Lock During Pyrolysis | Yes |
| 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 | Grill element | 1700 W |
| Light when oven door is open | Yes | Large grill - Power | 2700 W |
| Door opening | Flap down | Circular heating element - Power | 2000 W |
| Removable door | Yes | Grill type | Electric |
| Full glass inner door | Yes | Tilting grill | No |
| Removable inner door | Yes | Soft Close system | No |

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 |
| Cooking time setting | No | Grill element - power | 1300 W |
| Light when oven door is open | 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 |

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



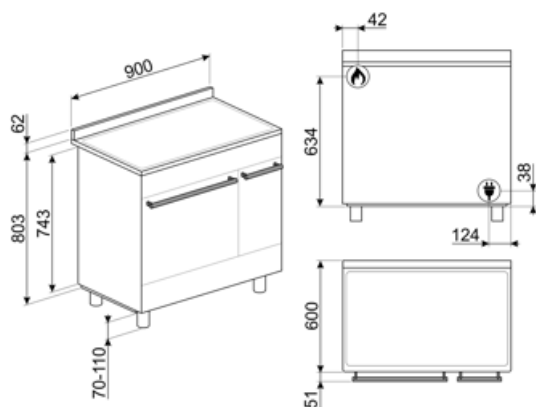
| | | | |
|-------------------------------------|---|--|---|
| Moka stand | 1 | Grill mesh | 1 |
| Rack com batente traseiro e lateral | 2 | Telescopic Guide rails, partial Extraction | 1 |
| 40mm deep tray | 1 | Sonda de carne | 1 |

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 | 5100 W | Type of electric cable | Double and Three Phase |
| Current | 23 A | Frequency | 50/60 Hz |
| Voltage | 220-240 V | Bloco de terminais | 5 polos |
| Voltage 2 (V) | 380-415 V | | |



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



KITH95CPF9

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



KITPC9X9

Painel anti-salpicos, 90 cm, para fogões pirolíticos Sinfonia e Portofino



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



KITH900CPF9

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



KITPBX

Pés de redução de altura (850 mm)



PALPZ

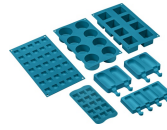
Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm





SFLK1

Bloqueio para crianças



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. |  | Quádruplo vidrado: 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. |
|  | 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. |  | 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. |  | 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.
-  Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, 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.
-  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.
-  Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.
-  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.
-  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
-  Somente o elemento superior: Isso é usado apenas de cima, e é ideal para alimentos que são finalizados com cobertura dourada, mas não exigem o calor total da grelha. Pratos como lasanha, alimentos com cobertura de batata e receitas com cobertura de queijo se beneficiam deste modo.
-  O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  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.
-  O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.
-  Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.
-  Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.



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.

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.

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

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

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)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Single turbine

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