# C92GPMB2

| | |
|---|---|
| **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 du four secondaire** | Statique |
| **Système de nettoyage four principal** | Pyrolyse |
| **Code EAN** | 8017709363154 |
| **Classe d'efficacité énergétique première cavité** | A |
| **Classe d'efficacité énergétique seconde cavité** | A |



## Esthétique

| | |
|---|---|
| **Design** | Carré |
| **Finitions du bandeau de commandes** | Inox anti-trace |
| **Esthétique** | Classica |
| **Logo** | Inox appliqué |
| **Couleur** | Noir Mat |
| **Position du logo** | Bandeau sous le four |
| **Finition** | Satiné |
| **Dosseret** | oui |
| **Série** | Sinfonia |
| **Couleur de la table de cuisson** | Inox |
| **Type de grilles** | Fonte |
| **Type de commandes** | Manettes |

| | |
|---|---|
| **Manettes de commande** | Smeg Classica |
| **Couleur des manettes** | Inox |
| **Nombre de manettes** | 8 |
| **Couleur de la sérigraphie** | Gris métal |
| **Type d'afficheur** | Tactile |
| **Porte** | Avec 2 bandeaux horizontaux |
| **Type de verre** | Verre noir Eclipse |
| **Poignée** | Smeg Classica |
| **Couleur de la poignée** | Inox brossé |
| **Compartiment de rangement** | Porte |
| **Pieds** | Gris métal |

## Programmes / Fonctions

| | |
|---|---|
| **Nombre de fonctions de cuisson** | 9 |

**Fonctions de cuisson traditionnelle**

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- Eco
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Résistance sole
- Sole ventilée

**Fonction de nettoyage**

- Pyrolyse

## 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
Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.00 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 | **Nombre de vitres de la porte du four** | 4 |
| **Nombre de turbines** | 1 | **Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte** | 3 |
| **Volume net de la cavité** | 70 l | | |
| **Capacité brute (litres)** | 79 l | | |
| **Matériau de la cavité** | Email Ever Clean | **Thermostat de sécurité** | oui |

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

## Options four principal

| | |
|---|---|
| **Programmateur/Minuteur** | oui |
| **Signal sonore fin de cuisson** | oui |
| **Température minimale** | 50 °C |
| **Température maximale** | 260 °C |

## Caractéristiques techniques four secondaire




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

## 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 | **Kit rails télescopiques à sortie partielle** | 1 |
| **Lèchefrite profond 40 mm** | 1 | **Sonde de cuisson** | 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** | 5100 W | **Modalités de connexion supplémentaires** | Oui, bi et triphasé |
| **Intensité** | 23 A | **Fréquence** | 50/60 Hz |
| **Tension** | 220-240 V | **Borne de raccordement** | 5 pôles |
| **Tension 2** | 380-415 V | **Type de prise** | Non |
| **Type de câble d'alimentation installé** | Oui, monophasé | | |

## Accessoires Compatibles

**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.



**SFLK1**

Sécurité enfants



**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.



**KITPD**

Kit 4 pieds noirs pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Portofino (à 950 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



# Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Installation en hauteur



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.



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.



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.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Commandes par manettes



Afficheur Digital



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.



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 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 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).

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.

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.

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

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.

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.

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

**Hauteur ajustable**

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

**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 extérieure de la porte reste froide, pour éviter 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 barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

**1 turbine**

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