

C92IPX9

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Induction
Type de four principal	Chaleur tournante
Type de four secondaire	Statique
Système de nettoyage four principal	Pyrolyse
Code EAN	8017709268381
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A












Esthétique

Esthétique	Classica	Type d'afficheur	Tactile
Série	Sinfonia	Nombre de manettes	8
Couleur	Inox	Couleur de la sérigraphie	Noir
Finition	Satiné	Poignée	Smeg Classica
Design	Carré	Couleur de la poignée	Inox brossé
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux	Type de verre	Verre noir Eclipse
Dosseret	Oui	Pieds	Silver
Couleur de la table de cuisson	Inox	Compartment de rangement	Abattant
Finitions du bandeau de commandes	Inox	Logo	Inox Appliqué
Manettes de commande	Smeg Classica	Position du logo	Bandeau sous le four
Couleur des manettes	Inox		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 9
Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 Eco	 Gril moyen
 Gril fort	 Gril fort ventilé	 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

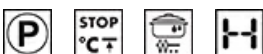


Gril fort



Résistance sole

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

Avant gauche - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Arrière gauche - Induction - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Nombre de foyers avec booster	5	Indication minimale diamètre d'utilisation	Oui
Auto-arrêt en cas de surchauffe	Oui	Indicateur zone sélectionnée	Oui
Auto-arrêt en cas de débordement	Oui	Affichage chaleur résiduelle	Oui
Adaptation automatique au diamètre des casseroles	Oui		

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	Thermostat de sécurité	Oui
Capacité brute (litres)	79 l	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Système de refroidissement	Tangentiel
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	Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse	Oui
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360X460X425 mm
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Contrôle de température	Electromécanique
Porte démontable	Oui	Puissance résistance sole	1200 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance voûte	1000 W
Vitre intérieure démontable	Oui	Puissance résistance gril	1700 W
		Puissance résistance gril fort	2700 W
		Puissance résistance circulaire	2000 W
		Type de gril	Electrique

Options four principal

Programmeur/Minuteur	Oui	Température minimum	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximum	280 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



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

Options four secondaire

Température minimum	50 °C	Température maximum	245 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

Accessoires inclus four principal



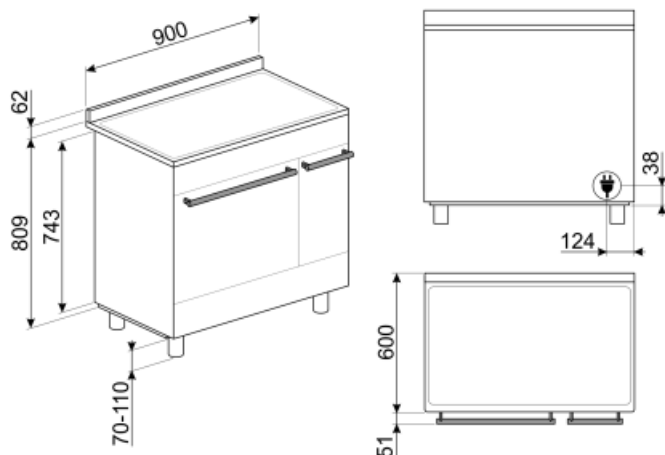
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Kit rails télescopiques à sortie totale	1
Lèchefrite profond 20 mm	1	Sonde de cuisson	1
Lèchefrite profond 40 mm	1	Sécurité enfants, verrouillage porte	1
Grille intégrée au lèchefrite	1		

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Lèchefrite maxi four	1	Sécurité enfants, verrouillage porte	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	15400 W	Tension (V)	380-415 V
Intensité (A)	43 A	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Tension (V)	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles



Not included accessories

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.



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.



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.



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



KITPBX

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



SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



SFLK1

Sécurité enfants



KIT600C92PX

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



BNP608T

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



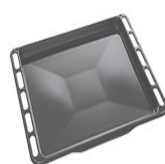
PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes.



PALPZ

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





KITPAX

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)

KITC9X9

Crédence murale en inox, 90 x 60 cm, pour centres de cuisson Sinfonia.



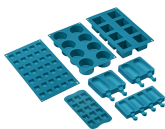
GTT

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.



BN640













Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm

















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)

-  **Option Booster** : Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.
-  **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 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.
-  **A** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommations d'énergie.
-  **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.
-  **Verrouillage commandes** : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.
-  **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.
-  **ECO-logic** : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.
-  **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 pyrolytique 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 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.
-  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.
-  Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.
-  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.
-  Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.
-  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).
-  Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  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 grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.



Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.



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.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.