



# C92IMMB2

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	Induction
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Statique
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709331047
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A











## Esthétique

			
Design	Carré	Manettes de commande	Smeg Classica
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Couleur des manettes	Inox
Esthétique	Classica	Nombre de manettes	8
Logo	Inox appliqué	Couleur de la sérigraphie	Gris métal
Couleur	Noir Mat	Type d'afficheur	Tactile
Position du logo	Bandeau sous le four	Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Finition	Mat	Type de verre	Verre noir Eclipse
Série	Sinfonia	Poignée	Smeg Classica
Couleur de la table de cuisson	Inox	Couleur de la poignée	Inox brossé
Type de commandes	Manettes	Compartment de rangement	Porte
Couleur des LED	Rouge	Pieds	Gris métal


## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	8
--------------------------------	---

## Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur tournante	 Chaleur tournante turbo
 Eco	 Gril fort	 Gril moyen ventilé
 Gril fort ventilé	 Chaleur tournante+sole	

## Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps
---




## Fonction de nettoyage

 Vapor Clean
--

## Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 3

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

 Statique	 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 zones flexibles	1	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	Vitre intérieure démontable	Oui
------------------	---	-----------------------------	-----

Nombre de turbines	1	Nombre de vitres de la porte du four	3
Volume net de la cavité	70 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	2
Capacité brute (litres)	79 l	Thermostat de sécurité	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Système de refroidissement	Tangentiel
Nombre de niveaux de cuisson	5	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360X460X425 mm
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Contrôle de température	Electromécanique
Type d'éclairage	Halogène	Puissance résistance sole	1200 W
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance voûte	1000 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Puissance résistance grill	1700 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance grill fort	2700 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance circulaire	2000 W
Porte démontable	Oui	Type de grill	Electrique
Porte intérieure plein verre	Oui		

## Options four principal

Programmateurs/Minuteur	Oui	Température minimale	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	260 °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	2
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 grill	1300 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance grill fort	1900 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Type de grill	Electrique
Vitre intérieure démontable	Oui		

## Options four secondaire

Température minimale 50 °C

Température maximale 245 °C

## Accessoires inclus four principal



Grille avec arrêt arrière et latéral 2

Lèchefrite profond 40 mm 1

Grille intégrée au lèchefrite 1

Kit rails télescopiques à sortie partielle 1

## Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière et latéral 1

Lèchefrite maxi four 1

Grille intégrée au lèchefrite 1

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique 11000 W

Intensité 33 A

Tension 220-240 V

Tension 2 380-415 V

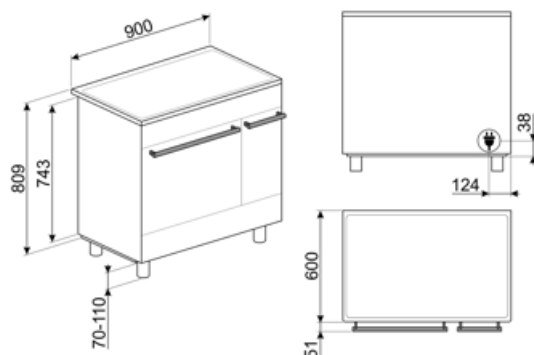
Type de câble d'alimentation installé Oui, monophasé

Modalités de connexion supplémentaires Oui, bi et triphasé

Fréquence 50/60 Hz

Borne de raccordement 5 pôles

Type de prise Non



## Accessoires Compatibles

### BBQ

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.



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



### 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.



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### BNP608T

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



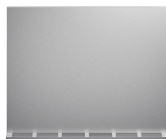
### GTP

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.



### KITC9X9-1

Crédence murale en inox, 90 x 75 cm, pour centres de cuisson Portofino et Sinfonia.



### KITH900CPF9

Plinthe noire 90 cm pour piano de cuisson Portofino CPF9 ou Sinfonia C9



### 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



### KITH95CPF9

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



### 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



#### TPKPLATE















Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

















#### 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

	Multizone Auto : Fusion automatique des zones pour une plus grande surface		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.		Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
	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.
	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 et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
	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 + sole : la cuisson ventilée est combinée avec la chaleur venant d'en bas, donnant en même temps un léger brunissement. Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment.		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.

 <p><b>Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) :</b> 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.</p>	 <p><b>Turbine + résistance gril moyen :</b> cette fonction, grâce à l'action combinée de la turbine et de la chaleur du gril moyen, est idéale pour la cuisson rapide et le gratins de petites quantités d'aliments (surtout la viande), en combinant les avantages diététiques du gril avec l'uniformité de cuisson ventilée.</p>
 <p><b>Gril fort :</b> 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.</p>	 <p><b>Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) :</b> 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).</p>
 <p><b>Lumière</b></p>	 <p><b>Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) :</b> 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.</p>
 <p><b>Anti-surchauffe :</b> Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.</p>	 <p><b>Induction :</b> 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.</p>
 <p><b>Porte intérieur plein verre :</b> 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.</p>	 <p><b>Vitre démontable :</b> La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.</p>
 <p><b>2 lampes halogènes :</b> La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>	 <p><b>Ouverture automatique :</b> 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.</p>
 <p><b>Sécurité antidébordement :</b> Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.</p>	 <p><b>Indicateur de chaleur résiduelle :</b> 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.</p>





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.



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.



Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



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.



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.

---

## Benefit (TT)

---

### Plan de cuisson induction

Cuisson rapide et contrôle précis de la température

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

### Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

### 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 dossier

### 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