

C92IMMB2

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	2
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Induction
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Type of second oven	Static
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709331047
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	A



Aesthetics











Design	Square design	Control knobs	Smeg Classic
Command panel finish	Enamelled metal	Controls colour	Stainless steel
Aesthetic	Classica	No. of controls	8
Logo	Logotipo aplicado	Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Colour	Preto opaco	Display	Touch
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Door	With 2 horizontal strips
Acabamento	Opaco	Glass type	eclipse
Upstand	No	Handle	Smeg Classic
Serie	Sinfonia	Handle Colour	Brushed stainless steel
Cor da placa	Stainless steel	Storage compartment	Door
Type of control setting	Control knobs	Feet	Silver
Comandos Slider	Vermelho		

Programs / Functions

No. of cooking functions	8
--------------------------	---

Traditional cooking functions

 Static	 Circulaire	 Turbo
 Eco	 Large grill	 Fan grill (small)
 Fan grill (large)	 Circulaire + bottom	

Other functions

 Defrost by time
--

Recipes No




Cleaning functions

 Vapor clean
--

Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2 3

Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2

 Static	 Large grill	 Fundo
---	---	---

Defrost No

Pyrolysis No

Vapor Clean No

Hob technical features



Total no. of cook zones 5

Front left - Induction - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Rear left - Induction - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

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

Rear right - Induction - single - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Front right - Induction - single - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Number of Flexible zones	1	Minimum pan diameter indication	Yes
Automatic switch off when overheat	Yes	Selected zone indicator	Yes
Automatic switch off when overflow	Yes	Residual heat indicator	Yes
Automatic pan detection	Yes		

Main Oven Technical Features



No. of lights	1
Fan number	1
Net volume of the cavity	70 l
Gross volume, 1st cavity	79 l
Cavity material	Ever Clean enamel
No. of shelves	5
Type of shelves	Metal racks
Roof Liner	No
Light type	Halogen
Light Power	40 W
Cooking time setting	Start and Stop
Light when oven door is open	Yes
Door opening	Flap down
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes

Removable inner door	Yes
Total no. of door glasses	3
No. of thermo-reflective door glasses	2
Safety Thermostat	Yes
Heating suspended when door is opened	No
Cooling system	Tangential
Door Lock During Pyrolysis	No
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360X460X425 mm
Temperature control	Electro-mechanical
Lower heating element power	1200 W
Upper heating element - Power	1000 W
Grill element	1700 W
Large grill - Power	2700 W
Circular heating element - Power	2000 W
Grill type	Electric

Options Main Oven

Timer	Yes
End of cooking acoustic alarm	Yes

Minimum Temperature	50 °C
Maximum temperature	260 °C

Second Oven Technical Features



Net volume of the second cavity	35 l
Gross volume, 2nd cavity	36 l
Cavity material	Ever Clean enamel
No. of shelves	4
Type of shelves	Metal racks
Roof Liner	No
No. of lights	1
Light type	Incandescent
Light Power	25 W
Door opening	Flap down
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes

Removable inner door	Yes
No. total door glasses	3
No. thermo-reflective door glasses	2
Safety Thermostat	Yes
Cooling system	Tangential
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	311x206x418 mm
Temperature control	Electro-mechanical
Lower heating element - power	700 W
Upper heating element - Power	600 W
Grill element - power	1300 W
Large grill - Power	1900 W
Grill type	Electric

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



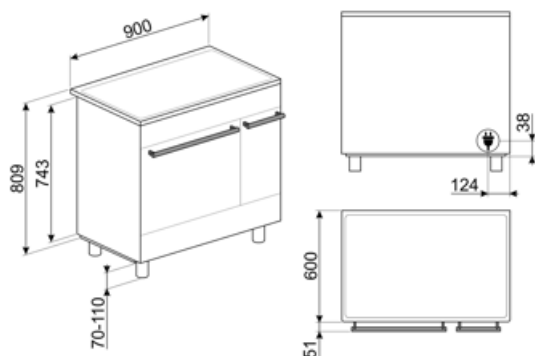
Rack com batente traseiro e lateral	2	Grill mesh	1
40mm deep tray	1	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1

Accessories included for Secondary Oven

Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1
Wide baking tray	1		

Electrical Connection

Electrical connection rating	11000 W	Type of electric cable	Double and Three Phase
Current	33 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Voltage 2 (V)	380-415 V	Plug	No
Electric cable	Installed, Single phase		



Compatible Accessories

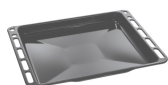
BBQ

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.



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GRILLPLATE

Placa de rede universal para indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões: 410 x 240 mm.



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)



SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



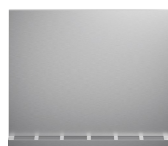
GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITC9X9-1

Painel anti-salpicos, 90x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Portofino, Master e Sinfonia



KITH95CPF9

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



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



TPKPLATE















Placa universal para placas de indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar peixe, ovos e vegetais. Dimensões: 410 X 240 mm.





















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

	Fusão automática de zonas para uma área maior		R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
	Instalação em coluna: Instalação em coluna		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.		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.
	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.
	Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.		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.		Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando 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.

 <p>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.</p>	 <p>Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, 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.</p>
 <p>Luz</p>	 <p>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.</p>
 <p>Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.</p>	 <p>Indução: O trabalho destas placas baseia-se no princípio da indução electromagnética. O calor é gerado diretamente na parte inferior da panela durante o seu contato com a placa.</p>
 <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p>	 <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>
 <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Proteção especial contra transbordamento: A proteção especial contra transbordamento desliga o fogão na presença de transbordamento de líquidos.</p>	 <p>Indicação de calor residual: Depois de a placa de cerâmica de vidro ter sido desligada, o indicador de calor residual mostra qual das zonas de aquecimento ainda permanece quente. Quando a temperatura cai abaixo de 60°C, o indicador se apaga.</p>
 <p>O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.</p>	 <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p>
 <p>Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p>	 <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



...



Controle dos botões

Benefit (TT)

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

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

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Single turbine

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