C92IMX2

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	8017709321321
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



Esthétique

DIGI screen

Design	Carré
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée
Esthétique	Classica
Logo	Inox appliqué
Couleur	Inox
Position du logo	Bandeau sous le four
Finition	Mat
Série	Sinfonia
Couleur de la table de cuisson	Inox
Type de commandes	Manettes
Couleur des LED	Rouge

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	8

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Résistance sole ventilée + Vapor Clean
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Eco
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole ventilée

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
Nombre de turbines	1
Volume net de la cavité	70 l
Capacité brute (litres)	79 l
Matériau de la cavité	Email Ever Clean
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
Nombre de vitres de la porte du four	3
Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	2
Thermostat de sécurité	oui
Système de refroidissement	Tangentiel
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	2
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

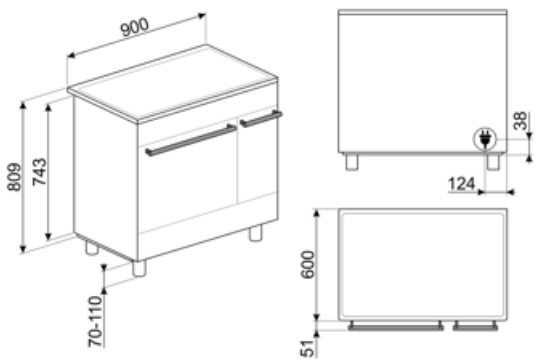
Grille avec arrêt arrière et latéral	2	**Grille intégrée au lèchefrite**	1
Lèchefrite profond 40 mm	1	**Kit rails télescopiques à sortie partielle**	1

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	11000 W	**Modalités de connexion supplémentaires**	Oui, bi et triphasé
Intensité	33 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	Non fourni		



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



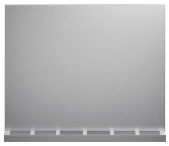
BNP608T

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



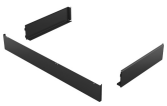
GTP

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.



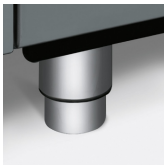
KITC9X9-1

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



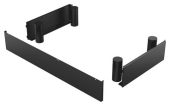
KITPAX

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



PALPZ

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



KITH95CPF9

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



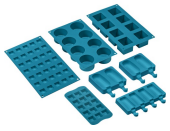
SFLK1

Sécurité enfants



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.



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



Multizone Auto : Fusion automatique des zones pour une plus grande surface



Installation en hauteur



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



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.



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.



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.



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



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 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 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.

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).

Lumière

Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.

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.

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.

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.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

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.

Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.

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.

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 graisseux et de les retirer facilement.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Afficheur Digital

Commandes par manettes

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 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