

# C92IMX2

|                                        |                   |
|----------------------------------------|-------------------|
| 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                               | 8017709321321     |
| Energy efficiency class                | A                 |
| Energy efficiency class, second cavity | A                 |



## Aesthetics

|                                                                                    |                                                                                     |                     |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------|
|  |  |                     |                          |
| Aesthetic                                                                          | Classica                                                                            | Control knobs       | Smeg Classic             |
| Serie                                                                              | Sinfonia                                                                            | Controls colour     | Stainless steel          |
| Design                                                                             | Square design                                                                       | No. of controls     | 8                        |
| Colour                                                                             | Stainless steel                                                                     | Cor da serigrafia   | Serigrafia em prateado   |
| Acabamento                                                                         | Opaco                                                                               | Display             | Touch                    |
| Command panel finish                                                               | Enamelled metal                                                                     | Door                | With 2 horizontal strips |
| Logo                                                                               | Logotipo aplicado                                                                   | Glass type          | eclipse                  |
| Posição do logotipo                                                                | Logotipo no painel abaixo do forno                                                  | Handle              | Smeg Classic             |
| Upstand                                                                            | No                                                                                  | 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

Parte inferior assistida por ventilador



Static



Fan assisted

+ Vapor limpo



Circulaire



Eco



Large grill



Fan grill (large)



Fan assisted 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 | Minimum Temperature | 50 °C  |
| End of cooking acoustic alarm | Yes | 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



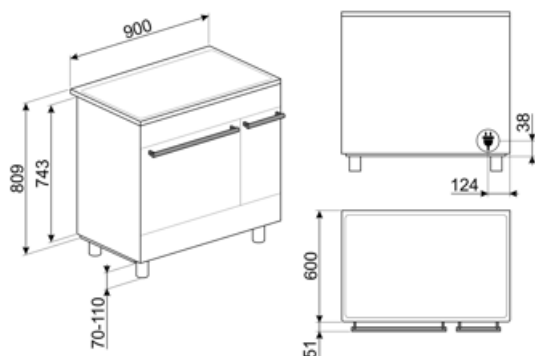
|                                     |   |                                            |   |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------------|---|
| Rack com batente traseiro e lateral | 2 | Grill mesh                                 | 1 |
| 40mm deep tray                      | 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

|                              |           |                        |                         |
|------------------------------|-----------|------------------------|-------------------------|
| Plug                         | No        | Electric cable         | Installed, Single phase |
| 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 |                        |                         |



## Compatible Accessories

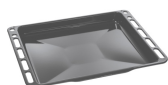
### BBQ

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



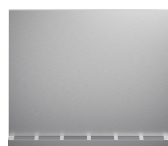
### GTP

\*\* 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

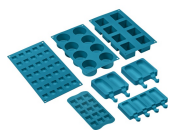
Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



### 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                                                                                                                                                                                                                                                 |    | Controle dos botões                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | 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.                                                                               |    | Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.          |
|  | Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento. |  | 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: 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.                                                                                                                                                    |  | 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.                                                                                                                                                                           |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, 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. |    | Luz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    | 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.                                                                                                                                                  |
|    | Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | 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. |
|  | Protecção especial contra transbordamento: A protecção especial contra transbordamento desliga o fogão na presença de transbordamento de líquidos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | 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.                                                                                  |
|  | O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | 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.                                                                                                            |
|  | Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

---

## 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

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

---

#### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

#### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

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

#### **Cold door**

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

#### **Pizza stone (optional accessory)**

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

#### **BBQ (optional accessory)**

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

#### **Single turbine**

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