

## C92IPMB2

<b>Categoría cocina</b>	90x60 cm
<b>Nº de hornos con etiqueta energética.</b>	2
<b>Cavity heat source</b>	Eléctrica
<b>Tipo de encimera</b>	Inducción
<b>Tipo de horno principal</b>	Termoventilado
<b>Tipo de horno secundario</b>	Estático
<b>Sistema de limpieza horno principal</b>	Pirolítico
<b>Código EAN</b>	8017709329730
<b>Clase de eficiencia energética del modelo</b>	A
<b>Clase de eficiencia energética 2º cavidad</b>	A



## Estética



<b>Diseño</b>	Escuadrado	<b>Mandos</b>	Smeg Clásica
<b>Acabado panel de mandos</b>	panel de color	<b>Color mandos</b>	Acero inoxidable
<b>Estética</b>	Clásica	<b>N.º de mandos</b>	8
<b>Logo</b>	Montado en acero	<b>Color serigrafía</b>	Plata
<b>Color</b>	Negro mate	<b>Pantalla/Reloj</b>	DigiScreen
<b>Posición logo</b>	Banda bajo el horno	<b>Puerta</b>	Con 2 bandas horizontales
<b>Acabado</b>	Negro mate	<b>Tipo de vidrio</b>	Nerovista
<b>Trasera</b>	Sí	<b>Tirador</b>	Smeg Clásica
<b>Serie</b>	Sinfonia	<b>Color maneta</b>	Inox
<b>Color Encimera</b>	Acero inoxidable	<b>Compartimento</b>	Solapa
<b>Tipo de regulación mandos</b>	Mandos	<b>Pies</b>	Plata
<b>Tipo de regulación mandos</b>	Rojo		

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción

9

## Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

ECO

Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

Ventilador grill(completo)

Inferior

Inferior ventilado

## Función limpieza

Pirolisis

## Programas/Funciones horno secundario

### Funciones de cocción 2ª cavidad

Inferior + superior



### Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.

Estático

Grill ancho

Inferior

## Características técnicas encimera



### Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Posterior izquierda - Inducción - Multizona - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Posterior derecha - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Anterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

**Número de zonas de cocción con booster** 5

**Adaptación automática al diámetro de la olla** Sí

**Number of Flexible zones** 1

**Indicador diámetro mínimo de uso** Sí

**Detención automática en caso de sobrecalentamiento** Sí

**Indicador zona seleccionada** Sí  
**Indicador de calor residual** Sí

**Detención automática en caso de desbordamiento** Sí

## Características técnicas horno principal

 70lt	 .5					
Nº luces	1				Vidrio interno desmontable	Sí
Número ventiladores	1				N.º de vidrios de puerta horno	4
Volumen útil del primer compartimento de cocción	70 l				N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	3
Capacidad bruta (Lt) horno 1	79 l				Termostato de seguridad	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean				Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Nº de estantes	5				Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de estantes	Bastidores metálicos				Bloqueo de puerta durante pirólisis	Sí
Bóveda móvil	Sí				Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360X460X425 mm
Tipo de Luz	Halógenas				Regulación de la temperatura	Electromecánico
Potencia luz	40 W				Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin				Resistencia superior - Potencia	1000 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí				Resistencia grill - Potencia	1700 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa				Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Puerta desmontable	Sí				Resistencia circular - Potencia	2000 W
Puerta interna de vidrio	Sí				Tipo de grill	Eléctrico

## Opciones horno principal

Temporizador	Sí	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C

## Características técnicas horno secundario

 35lt	 .4					
Volumen útil del segundo compartimento de cocción	35 l				N.º de vidrios de puerta horno	3
Capacidad bruta (Lt) horno 2	36 l				N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean				Termostato de seguridad	Sí
Nº de estantes	4				Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de estantes	Bastidores metálicos					

Nº de luces	1	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	311x206x418 mm
Tipo de Luz	Incandescencia	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Potencia luz	25 W	Resistencia inferior - Potencia	700 W
Apertura de la puerta	Apertura solapa	Resistencia superior - Potencia	600 W
Puerta desmontable	Sí	Resistencia grill - Potencia	1300 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Resistencia grill ancho - Potencia	1900 W
Vidrio interno desmontable	Sí	Tipo de grill	Eléctrico

## Opciones horno secundario

Temperatura mínima 50 °C      Temperatura máxima 245 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera



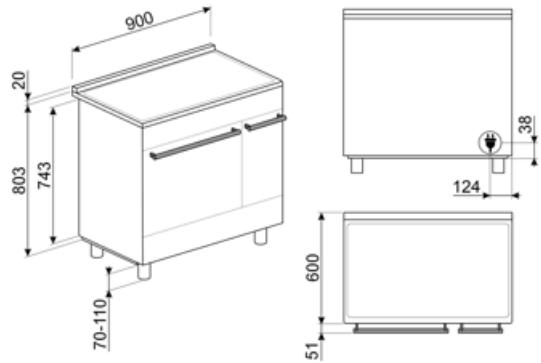
Rejilla con tope trasero y lateral	1	Guías telescópicas de extracción total	1
Bandeja profunda 20 mm	1	Sonda de temperatura	1
Bandeja profunda 40mm	1	Bloqueo infantil	1
Rejilla inserción bandeja	1		

## Equipo accesorios horno secundario

Rejilla con tope trasero y lateral	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja horno	1	Child lock	1

## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	12000 W	Tipo de cable eléctrico	Double and Three Phase
Corriente	36 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	Bornera	5 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V	Enchufe	No
Electric cable	Instalado, monofásico		



## Accesories Compatible



### AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



### BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### 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.



### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### KITH900CPF9

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for CPF9 Portofino or Sinfony C9 cookers



### KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



### SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



### AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

### GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

### KIT600C92PX

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

### KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers

### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm

### SFLK1

**SMOLD**

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

**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.

**STONE**

Rectangular refractory stone ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Symbols glossary



Automatic merge of zones for a bigger area



Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.



Energy efficiency class A



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Instalación en columna



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .

- |   |   |
|---|---|
| <p> Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.</p> <p> Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .</p> <p> Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .</p> <p> Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .</p> <p> luz</p> | <p> Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.</p> <p> Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .</p> <p> ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .</p> <p> Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).</p> <p> Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .</p> |
|---|---|



**Anti-sobrecalentamiento:** el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad



**Interior puerta todo vidrio:** el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



**2 lámparas halógenas:** la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



**Anti-desbordamiento:** el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.



**Indicador de calor residual:** después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.



**4 niveles de cocción:** los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



**Guías telescopicas:** las guías telescopicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



**Indica el volumen útil de la cavidad del horno**



**4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys**



**Inducción:** la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.



**Vidrio interno extraíble:** el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



**Apertura automática:** los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



**Pirólisis:** cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.



**Volta Mobile:** Volta Mobile es una solución exclusiva que protege la parte superior de la cavidad del horno y recoge la suciedad que se acumula en ella. Convenientemente extraíble para facilitar la limpieza, también se puede lavar en el lavavajillas .



**5 niveles de cocción:** los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



**Control electrónico:** el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



**Indica el volumen útil de la cavidad del horno**



**Knobs control**

---

## Benefit (TT)

---

### Placa de inducción

La inducción ofrece una cocción rápida y un control preciso de la temperatura.

Mediante el uso de utensilios de cocina adecuados, la inducción es fácil de usar y mantener, segura y sensible.

### Pirólisis

Limpieza fácil del horno gracias a la función especial de pirólisis.

### Control táctil

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con un solo toque.

### Compartimento de almacenamiento

Más espacio gracias al compartimento inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.

### True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

### Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

### Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

### Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

### Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

### Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

### Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

### Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.



---

**AirFry (accesorio opcional AIRFRY).**

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

**Piedra pizza (accesorio opcional)**

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

**BBQ (accesorio opcional)**

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

**Altura ajustable**

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

**Turbina única**

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.